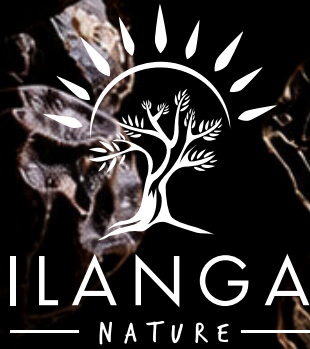




# POIVRE NOIR DE MADAGASCAR

**Chaque grain raconte une origine.**



**BLACK PEPPER FROM  
MADAGASCAR**

Every peppercorn tells a  
story of its origin.



**ZWARTE PEPER UIT  
MADAGASKAR**

Elke peperkorrel vertelt een  
verhaal over zijn oorsprong.



**PEPE NERO DEL  
MADAGASCAR**

Ogni grano racconta una storia  
della sua origine.



## Une histoire de famille

A Family Story / Een familieverhaal / Una storia di famiglia

### **Ilanga Nature est avant tout une histoire de famille, née à Madagascar.**

Après s'être installé sur l'île, Olivier Laurent choisit de partager ses richesses naturelles et son savoir-faire avec le monde. Aujourd'hui, ses enfants Nathan et Naya poursuivent cette aventure familiale avec la même volonté : valoriser les trésors de Madagascar tout en respectant la terre et les personnes qui les font vivre.

Aux côtés de petits producteurs et d'artisans passionnés, Ilanga Nature valorise des produits authentiques et des savoir-faire qui racontent un terroir, des personnes et une histoire.



**Ilanga Nature is above all a family story, born in Madagascar.**

After settling on the island, Olivier Laurent chose to share its natural treasures and expertise with the world. Today, his children, Nathan and Naya, are continuing this family journey with the same commitment: to showcase Madagascar's treasures while respecting the land and the people who bring them to life.

Alongside passionate small-scale producers and artisans, Ilanga Nature celebrates authentic products and traditional know-how that tell the story of a land, its people, and its heritage.



**Ilanga Nature è prima di tutto una storia di famiglia, nata in Madagascar.**

Dopo essersi stabilito sull'isola, Olivier Laurent ha scelto di condividere con il mondo le sue ricchezze naturali e il suo savoir-faire. Oggi, i suoi figli Nathan e Naya portano avanti questa avventura familiare con la stessa volontà: valorizzare i tesori del Madagascar rispettando la terra e le persone che li rendono possibili.

Al fianco di piccoli produttori e artigiani appassionati, Ilanga Nature valorizza prodotti autentici e saperi tradizionali che raccontano un territorio, le sue persone e una storia.



**Ilanga Nature is boven alles een familieverhaal, ontstaan in Madagaskar.**

Na zijn vestiging op het eiland besloot Olivier Laurent de natuurlijke rijkdommen en kennis van Madagaskar met de wereld te delen. Vandaag zetten zijn kinderen, Nathan en Naya, dit familieavontuur voort met dezelfde overtuiging: de schatten van Madagaskar tot hun recht laten komen, met respect voor het land en de mensen die deze rijkdommen voortbrengen.

Samen met gepassioneerde kleinschalige producenten en ambachtslieden zet Ilanga Nature authentieke producten en traditionele vakkennis in de kijker, die een streek, mensen en een verhaal vertellen.

# NOTRE POIVRE NOIR



OUR BLACK PEPPER

ONZE ZWARTE PEPER

IL NOSTRO PEPE NERO

**Sur la côte nord-ouest de Madagascar, notre poivre noir prend racine au cœur d'un terroir particulièrement propice à la culture de cette épice emblématique.**

🇬🇧 On the northwest coast of Madagascar, our black pepper takes root in a terroir particularly well suited to cultivating this iconic spice.

🇳🇱 Aan de noordwestkust van Madagaskar vindt onze zwarte peper zijn oorsprong in een terroir dat bijzonder geschikt is voor de teelt van deze iconische specerij.

🇮🇹 Sulla costa nord-occidentale del Madagascar, il nostro pepe nero affonda le sue radici in un terroir particolarmente vocato alla coltivazione di questa spezia iconica.



Récoltées avec soin par nos producteurs, les baies de *Piper nigrum* sont transformées selon un savoir-faire artisanal et traditionnel, puis séchées naturellement. Elles sont ensuite triées à la main dans notre atelier afin de sélectionner un poivre homogène et de préserver toute sa richesse.

🇬🇧 Carefully harvested by our producers, the berries of *Piper nigrum* are processed using traditional artisanal know-how, then naturally dried. They are then hand-sorted in our workshop to select a consistent pepper and preserve all its richness.

🇳🇱 De bessen van *Piper nigrum* worden zorgvuldig geoogst door onze producenten, verwerkt volgens traditioneel ambachtelijk vakmanschap en vervolgens op natuurlijke wijze gedroogd. Daarna worden ze met de hand gesorteerd in onze werkplaats, om een gelijkmatige kwaliteit te selecteren en al hun rijkdom te behouden.

🇮🇹 Raccolte con cura dai nostri produttori, le bacche di *Piper nigrum* vengono lavorate secondo un saper fare artigianale e tradizionale, quindi essiccate naturalmente. Vengono poi selezionate a mano nel nostro laboratorio, per ottenere un pepe omogeneo e preservarne tutta la ricchezza.

# NOTRE POIVRE NOIR



OUR BLACK PEPPER

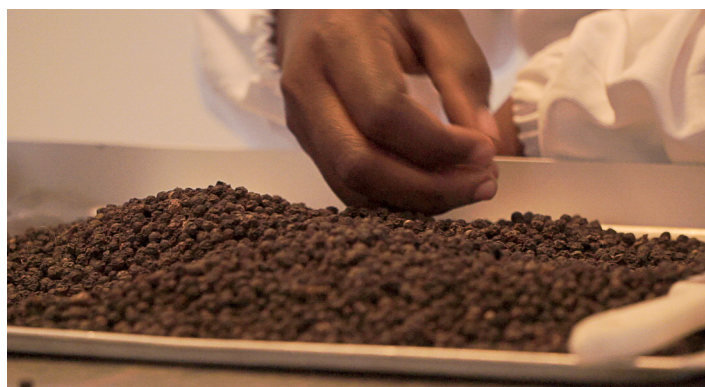
ONZE ZWARTE PEPER

IL NOSTRO PEPE NERO



**Fortement piquant et très aromatique, notre poivre noir biologique révèle un caractère intense, marqué par son origine et le savoir-faire de celles et ceux qui le travaillent.**

🇬🇧 Boldly spicy and highly aromatic, our organic black pepper reveals an intense character, shaped by its origin and the expertise of those who cultivate and work with it.



🇳🇱 Krachtig pittig en zeer aromatisch, onze biologische zwarte peper onthult een intens karakter, gevormd door zijn oorsprong en het vakmanschap van de mensen die hem verbouwen en verwerken.

🇮🇹 Intensamente piccante e molto aromatico, il nostro pepe nero biologico rivela un carattere deciso, plasmato dalla sua origine e dal savoir-faire di chi lo coltiva e lo

# FICHE TECHNIQUE



TECHNICAL DATA SHEET

TECHNISCHE FICHE

SCHEDA TECNICA

## Identification | Identificatie | Identificazione

**Dénomination** | Product name | Benaming | Denominazione : **Poivre noir** | Black pepper | Zwarte peper | Pepe nero

**Nom botanique** | Botanical name | Botanische naam | Nome botanico : ***Piper nigrum***

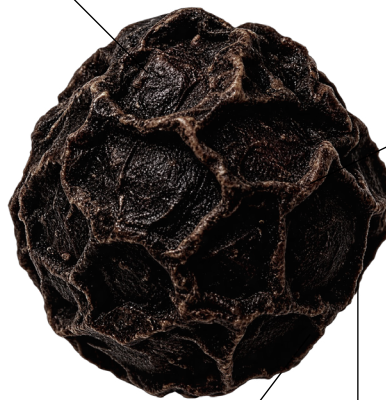
**Origine** | Origin | Herkomst | Nome botanico : **Côte Nord-Ouest** | Northwest Coast | Noordwestkust | Costa nord-occidentale

**Ingrédient** | Ingredient | Ingrediënt | Ingrediente : **100 % graines de poivre noir** | 100% black peppercorns | 100% zwarte peperkorrels | 100% grani di pepe nero

**Traitement** | Processing | Verwerking | Lavorazione : **Artisanal et traditionnel** | Traditional and artisanal | Ambachtelijk en traditioneel | Artigianale e tradizionale

## Caractéristiques | Characteristics | Kenmerken | Caratteristiche

5 – 6 mm



**Goût** | Taste | Smaak | Gusto

**Fortement piquant et très aromatique**

Highly spicy and very aromatic

Zeer pittig en sterk aromatisch

Intensamente piccante e molto aromatico

**Aspect** | Appearance | Uiterlijk | Aspetto

**Graine noire ridée**

Wrinkled black peppercorn

Gerimpelde zwarte peperkorrel

Grano di pepe nero rugos

**Noir** | Black | Zwart | Nero

# FICHE TECHNIQUE



TECHNICAL DATA SHEET

TECHNISCHE FICHE

SCHEMA TECNICA

## Qualité & sécurité | Quality & Safety | Kwaliteit & Veiligheid | Qualità & Sicurezza

**Allergènes** | Allergens |  
Allergenen | Allergeni

: **Aucun** | None | Geen | Nessuno

**OGM** | GMO | GGO

**Non** | No | Nee

**DDM** | Best before |  
Minimale houdbaarheid |  
Termine minimo di conservazione

: **48 mois** | 48 months | 48 maanden | 48 mesi

## Conditionnement | Packaging | Verpakking | Confezionamento

**Pot** | Jar | Vasetto

: **65 g / 150 g**

**Sachet** | Pouch | Zakje | Busta

: **250 g / 1 kg**

**sac en polypropylène** | Polypropylene bag |  
Polypropyleenzak | Sacco in polipropilene

: **5 kg / 10 kg / 20 kg**

## Traçabilité | Traceability | Traceerbaarheid | Tracciabilità

 **Chaque produit peut être identifié grâce à son numéro de lot, permettant de conserver la traçabilité du produit depuis sa collecte.**

 Each product can be identified by its batch number, ensuring full traceability from the time of harvesting.

 Elk product kan worden geïdentificeerd aan de hand van het batchnummer, waardoor de volledige traceerbaarheid vanaf het moment van oogst gewaarborgd blijft.

 Ogni prodotto può essere identificato grazie al numero di lotto, garantendo la piena tracciabilità del prodotto a partire dalla raccolta.

🇫🇷 **Scannez et profitez-en !**

🇬🇧 Scan and enjoy!

🇱🇺 Scan en geniet ervan!

🇮🇹 Scansiona e gusta!



Ilanga Nature SA  
14, Nicolas Darche Mariembourg,  
Belgique

**+32 60 45 64 38**

**contact@ilanga-nature.com**

[www.ilanga-nature.com](http://www.ilanga-nature.com)