



**DEPUIS PLUS DE 20 ANS, ANSOLIVE EST LE SPÉCIALISTE DE L'OLIVE DE QUALITÉ ET DES PRODUITS MÉDITERRANÉENS.**

Nos olives sont cueillies à la main juste avant la véraison. Nous avons mis au point un **traitement naturel** dans nos ateliers afin de les préserver un maximum de l'oxydation et de maintenir ainsi leur belle **couleur**, leur **croquant** et leur **brillance**.

Notre objectif est de combiner le **savoir-faire de l'artisan** et la **maîtrise des processus de production**. Les olives préparées dans nos ateliers ne contiennent aucun colorant ni exhausteur de goût. Pour assurer leur fraîcheur, nous avons mis au point un **emballage sous atmosphère protectrice** et sans huile.

**Nos produits méditerranéens** sont préparés à partir des **meilleurs ingrédients frais**. Notre volonté de **qualité** guide toutes les étapes d'un processus de fabrication que nous voulons **respectueux** des produits, des recettes et des normes d'hygiène.



**ANSOLIVE IS AL MEER DAN 20 JAAR DE SPECIALIST IN OLIJVEN EN MEDITERRANE PRODUCTEN VAN HOOGSTAANDE KWALITEIT.**

Onze olijven worden zorgvuldig met de hand geplukt net voor ze volledig rijp zijn. In onze ateliers hebben we een **natuurlijke behandeling** ontwikkeld die de oxidatie van de olijven tegen gaat. Deze behandeling garandeert hun mooie kleur, krokante beet en glans.

Het is ons doel om **vakmanschap** te combineren met een perfecte **controle van het productieproces**. De olijven die in onze werkplaatsen worden klaargemaakt, bevatten **geen kleurstoffen of smaakversterkers**. Om steeds hun versheid te garanderen, hebben wij een verpakking op punt gesteld **met een beschermende atmosfeer** en zonder olie.

Onze producten worden bereid met de beste ingrediënten, alle stappen in het productieproces worden genomen met **respect** voor het product, aandacht voor het recept en de hygiënevoorschriften.



[www.arcfood.be](http://www.arcfood.be)



**CONTACTEZ-NOUS / CONTACTEER ONS**

Rue Mabime 79  
4432 Alleur  
Belgique  
info@arcfood.be  
T: +32 (0) 4 247 32 24  
F: +32 (0) 4 247 18 82



**C'EST AVEC DE BONS INGREDIENTS QUE L'ON FAIT DE BONS PRODUITS**



ARC FOOD INVEST SA

**MET DEGELIJKE INGREDIËNTEN, MAAK JE DEGELIJKE PRODUCTEN**





**L'ARTISANE EST LE LEADER  
DES PIZZAS FRAÎCHES EN BELGIQUE.  
NOUS PROPOSONS À NOS CLIENTS  
DES PIZZAS FAITES À PARTIR  
D'INGRÉDIENTS FRAIS ET GARNIES  
À LA MAIN.**

Nous n'ajoutons aucun agent conservateur ni additif dans nos préparations.

Notre gamme **"Trattoria"** propose des pizzas cuites sur pierre, au feu de bois dans la plus pure tradition napolitaine.

Notre gamme **"Original"** rassemble les pizzas traditionnelles, à la pâte gourmande, qui font le succès de L'Artisane depuis 20 ans.

L'Artisane produit aussi de délicieux **plats préparés** pour lesquels nous mettons tout notre savoir-faire au service d'une **cuisine généreuse**, préparée dans nos ateliers **comme à la maison**, en respectant les normes de qualité les plus rigoureuses.



**L'ARTISANE IS DE BELGISCHE  
MARKTLEIDER IN VERSE PIZZA'S.  
ONZE PIZZA'S ZIJN GEMAAKT MET  
VERSE INGREDIËNTEN EN RIJKELIJK  
MET DE HAND BELEGD.**

Onze bereidingen bevatten geen bewaarmiddelen of additieven.

Het assortiment **"Trattoria"** bestaat uit verschillende pizza's op steen gebakken volgens de Napolitaanse traditie.

De **"Original"**-reeks bevat traditionele pizza's, gemaakt met een heerlijk deeg - al 20 jaar de sleutel tot de succesformule van L'Artisane.

L'Artisane maakt ook **pasta maaltijden**. Ons doel is **heerlijke, smaakvolle maaltijden** te creëren, **net zoals je ze thuis zou maken**, steeds met inachtneming van de strengste kwaliteitsnormen.



[www.arcfood.be](http://www.arcfood.be)



**CONTACTEZ-NOUS / CONTACTEER ONS**

Rue de Charleroi 8  
6180 Courcelles  
Belgique  
info@arcfood.be  
T: +32 (0) 71 38 53 58  
F: +32 (0) 71 38 99 41



**C'EST AVEC DE BONS  
INGRÉDIENTS QUE L'ON  
FAIT DE BONS PRODUITS**



**MET DEGELIJKE  
INGREDIËNTEN, MAAK JE  
DEGELIJKE PRODUCTEN**

ARC FOOD INVEST SA