

DU GRAIN À LA TASSE

SOURCER

Nos graines de **soja** sont issues d'une agriculture responsable, sans OGM (rassurant hein ?). La majorité est cultivée en Europe et le reste au Canada (comme plein de bonnes choses !). Ces petites graines sont transportées par bateau directement à notre usine de Wevelgem pour le décorticage. Ah, et chose importante : notre soja est certifié Proterra ce qui signifie que nos cultures ne participent pas à la déforestation. Il faut le préciser !

Notre **avoine**, quant à elle, est cultivé en Europe. Pourquoi ? Eh bien pour maintenir notre empreinte carbone aussi faible que possible. L'avoine est moulue et les flocons obtenus sont réduits en farine et transformés en sirop. C'est tout simple !

Nos **noix de coco** proviennent d'Asie du sud-est. Pourquoi ? Parce que c'est l'habitat naturel du cocotier ! #CaptainObvious. Ensuite c'est tout bête, on presse nos noix de coco. Résultat ? Une boisson génialissime aux douces effluves tropicales.

Nos **amandes** proviennent toutes du bassin méditerranéen. Le plus près possible de vous pour limiter notre empreinte carbone. Elles sont cultivées dans des petites exploitations familiales, irriguées majoritairement à l'eau de pluie, et elles font le bonheur des abeilles pollinisatrices. (À chacun son métier !)

MIXER

On commence par mixer les ingrédients de la base avec de l'eau.

FILTRE

On filtre ensuite ce délicieux mélange pour obtenir une texture plus lisse. (Et donc plus agréable !)

PENSER AU GOÛT

Comme on aime les bonnes choses, on a trouvé un moyen de rendre nos boissons encore meilleures : on ajoute de bons ingrédients, comme des vitamines par exemple.

STERILISER

On termine la préparation de nos boissons en leur faisant subir un traitement thermique pour éviter la détérioration et prolonger leur durée de conservation. [Comme ça, vous pouvez faire des réserves !]

GRILLER

Les amandes sont nettoyées (c'est mieux), pelées (c'est meilleur) & grillées (c'est gourmand) pour une saveur optimale. Elles sont ensuite broyées pour former une pâte.

MIXER

Les amandes sont mixées avec de l'eau.

EMBALLER



Comme il faut protéger tout ça, on envoie nos boissons à la ligne de remplissage où elles seront emballées dans nos supers cartons colorés.

LIVRE



Enfin, un chauffeur livre nos supers boissons Alpro dans les rayons des enseignes près de chez vous.

