

Nous cultivons l'engrain: la nourriture des Thraces qui sont les anciens peuples ayant habité le territoire de la Bulgarie.

On suppose que l'engrain ou encore appelé le petit épeautre - Triticum monococcum (ssp. monococcum Cultivated einkorn) a été introduit sur le territoire de la Bulgarie moderne vers le milieu du 7^e millénaire avant J.-C. par des immigrés d'Asie Mineure

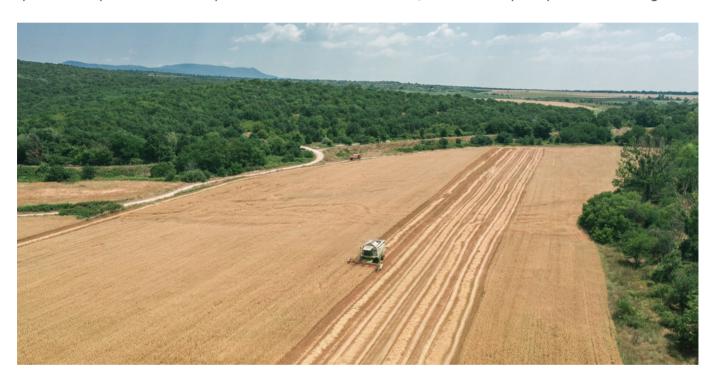
Qui sommes-nous

et que produisons-nous?

La société « Land of the Thracians » Ltd. (Terre des Thraces) fait partie d'un groupe d'entreprises travaillant dans le domaine de l'agriculture.

Depuis 2009, nous développons notre ferme dans le village d'Ivan Vazovo. Celui-ci est situé dans la plaine de la Haute Thrace, faisant partie de la municipalité de Kaloyanovo, région de Plovdiv.

À ce jour, nous cultivons 212 hectares en propre et 50 hectares en fermage. En 2016, nous avons commencé à enregistrer des terres pour l'agriculture biologique et nous disposons actuellement de 104 hectares. Lorsque nous avons commencé la production biologique, nous avons sélectionné des champs abandonnés qui n'avaient pas été cultivés depuis l'année 1948. Sur ces zones, nous semons principalement de l'engrain.



« La Terre des Thraces » - c'est ainsi que nous avons appelé notre société, influencés par nos lointains ancêtres et leur terre, que nous avons le privilège d'habiter aujourd'hui. Inspirés par la terre fertile de Thrace et les bonnes réalisations de l'agriculture, nous avons lancé en 2017 une étude pour la construction d'une usine de transformation de l'engrain que nous produisons. La tâche n'était pas facile en raison du processus technologique complexe d'épluchage de cette ancienne céréale. En 2018, nous avons commencé la construction et passé les premières commandes de machines et d'équipements. Ainsi, après avoir installé les machines, effectué de nombreux tests et perfectionné la technologie, en 2020, nous avons mis l'usine en service. Avec cela, nous avons accompli notre tâche de boucler le cycle de la production d'engrain et d'autres céréales jusqu'à l'obtention des produits emballés finaux - grains transformés et farine, garantissant à nos clients la plus haute qualité.







Qui sommes-nous

et que produisons-nous?

Plus de 60 machines et équipements pour le nettoyage, le traitement et le conditionnement des céréales sont installées dans l'usine. 14 machines distinctes sont à elles seules impliquées dans la ligne de nettoyage et d'épluchage de l'engrain. Une grande partie des machines est importée d'Allemagne, de République Tchèque et d'Autriche, et les lignes de transport qui relient les machines sont fabriquées par une société bulgare, qui est l'un des principaux fabricants européens. Afin de garantir la pureté du produit, les matières premières sont traitées par une machine spéciale d'élimination des pierres. Avant de passer par toutes les machines de nettoyage, de broyage et d'emballage, le produit passe par des séparateurs magnétiques, ce qui garantit qu'il est nettoyé de toute particule métallique. La capacité de la ligne est en moyenne de 1000 kg par heure.



L'entreprise est certifiée par l'Agence bulgare de sécurité alimentaire (BABH) et l'Institut de contrôle des produits biologiques Bio Hellas - Grèce. L'entreprise applique des programmes de bonnes pratiques de fabrication, ainsi que le HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) - un système pour assurer la sécurité des aliments pendant leur production et leur distribution. Un contrat de « Contrôle du nettoyage, de la transformation, du conditionnement et du stockage des céréales biologiques » est en cours d'exécution. Chaque lot biologique possède un certificat de biotransformation qui lui est délivré.







Quels sont

nos produits

Des produits:

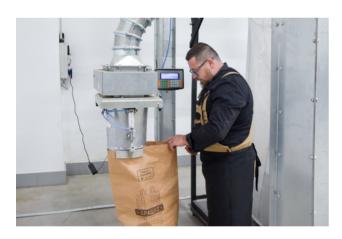


Grains d'engrain



Farine d'engrain fine (blanche) et complète

Nous avons des machines d'emballage de céréales et de farine.





Quels sont nos types d'emballages:





Emballage en polypropylène pour céréales et farine jusqu'à 1 kg.



Sacs en papier pour céréales et farine de 3 kg, 5 kg, 10 kg et 20 kg.





Sacs en polypropylène pour céréales de 25 kg. Big bags et Q-bags pour céréales de 500 à 1000 kg.







Où fabriquons-nous

nos produits à l'engrain

« Land of the Thracians » Ltd. fabrique ses produits dans la région du village d'Ivan Vazovo, situé dans le sud de la Bulgarie, dans la plaine de la Haute Thrace, près de la ville de Plovdiv.











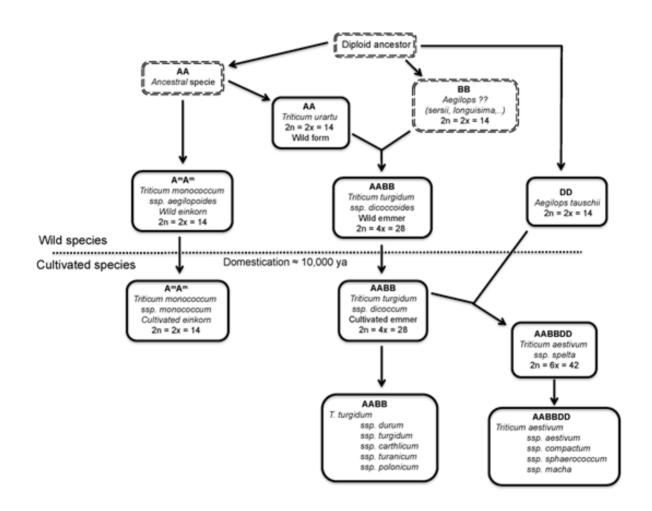


Qu'est-ce que le Triticum

monococcum (l'engrain)

Le Triticum monococcum ssp. monococcum Cultivated einkorn (engrain) est un type sauvage de blé et est considéré comme la première céréale « domestiquée » par l'homme. On pense que cela s'est produit plus de 10 000 ans avant J.-C. au Moyen-Orient. L'engrain est la forme domestiquée du Triticum baeoticum sauvage. À ce jour, il pousse toujours généralement à l'état sauvage dans les terres vallonnées de la partie nord du Croissant fertile (les régions du bassin du Tigre et de l'Euphrate) et en Anatolie, en s'étalant jusqu'aux Balkans (jusqu'aux terres de Thrace), et jusqu'à la Jordanie au sud.

L'engrain est une espèce diploïde (2n = 14 chromosomes), avec une écaille dure et des grains densément serrés. La forme cultivée ne diffère de la forme sauvage que par le fait que les grains sont plus gros et que les épis restent entiers à maturité.



Van Slageren, M.W. Wild wheats: A Monograph of Aegilops L. and Amblyopyrum (Jaub. & Spach) Eig (Poaceae); Wageningen Agriculture University: Wageningen, The Netherlands, 1994



Qu'est-ce qui distingue l'engrain

des autres céréales similaires

Avec la croissance démographique à la fin de l'Antiquité et le besoin croissant de grandes quantités de céréales, l'engrain a été progressivement remplacé par les céréales à deux grains, comme l'emmer et l'épeautre. Cependant, il a été cultivé dans le sud de la Bulgarie jusqu'au milieu du 20e siècle. Jusqu'à il y a 15-20 ans, l'engrain poussait sur des champs de montagne abandonnés, sans aucune intervention humaine. Ces dernières années, il y a eu un regain d'intérêt en Bulgarie pour cette culture traditionnelle. Les analyses chimiques effectuées par des scientifiques canadiens (E.-S.M. ABDEL-AAL, P. HUCL, AND F.W.SOSULSKI, Cereal Chemists 72(6):621-624) montrent que l'engrain possède des indicateurs pour la teneur en protéines utiles, et en minéraux et vitamines, qui sont supérieurs par rapport à ceux du blé dur et de l'épeautre.

Contenu de:	Teneur en 100 g de produit:		
	Blé dur	Épeautre	Engrain
Phosphore (P)	360 mg	350 - 370 mg	415 mg
Potassium (K)	305 mg	375 mg	390 mg
β-carotène (Provitamine A)	408 IU	286 - 782 IU	914 IU
Rétinol (Vitamine A)	42,6 IU	30,7 - 80,9 IU	93,8 IU
Riboflavine (Vitamine B2)		0,14 mg	0,5 mg
Pyridoxine (Vitamine B6)	0,36 mg	0,35 - 0,42 mg	0,49 mg

Une étude comparative entre le pain de blé et le pain d'engrain en 2015 à l'Institut de cryobiologie et des technologies alimentaires de Sofia montre ce qui suit : La composition chimique de la farine d'engrain a été étudiée et comparée à celle du blé. L'engrain a une teneur en protéines plus élevée (15-15,5%) par rapport au blé (9,3%), il est riche en minéraux (1,78-2,16%), le contenu de certains d'entre eux : fer, zinc et magnésium, étant de 4 à 5 fois plus élevé par rapport au blé. Le pain blanc et le pain d'engrain sont riches en acides gras insaturés. La teneur totale en acides gras oméga-3 du pain blanc était de 0,35 g/100 g, et plus que le double dans le pain d'engrain : 0,99 g/100 g, tandis que la teneur totale en acides gras oméga-6 n'était pas significativement différente dans les deux types de pain.







Comment nous contacter

formuler votre demande

« Land of the Thracians » Ltd.,

Code postal 4206, région de Plovdiv, municipalité de Kaloyanovo, village d'Ivan Vazovo, 10, rue « 30-ta » UIC : 203899483, Numéro fiscal : BG203899483





Petar Dochev

Gérant et Directeur Commercial

Téléphone: +359 88 742 3856 e-mail: p_dochev@znt.bg



Denitsa Gancheva

Administration et commandes

Téléphone: +359 888 772 772 e-mail: office@znt.bg

Pour plus d'informations, visitez www.znt.bg





