

Société Lab NOVICA

Présentation de la Gamme NOVICA

Produits agroalimentaires



Société Lab NOVICA Tunisie. 2024

Nos Collections

Nous proposons actuellement 10 produits Légumes et Fruits pour L'Export de la Tunisie

Lab NOVICA

Nous sommes une société Tunisienne nommée **Lab NOVICA**, spécialisée dans l'Export des fruits et légumes.

Avec plus de 15 fournisseurs **Agro-Alimentaire** de grande qualité de production, conditionnement et conservation en Tunisie

NOVICA

Nos Partenaire **Agro-Alimentaire** : Des producteurs Tunisiens qui sont spécialisés dans la production et conditionnement des fruits et légumes

Lab NOVICA entretient une étroite relation avec ces fournisseurs sélectionnés en vue de garantir la Quantité et la qualité de nos produits Tunisiens

NOVICA

Nos Partenaire **Agro-Alimentaire** Des producteurs Tunisiens qui dispose des équipements ultra moderne pour la production, le conditionnement et la conservation des Fruits et Légumes.

Nos produits sont distribués sous la marque **NOVICA**

.1. Dattes

Liste des Produits



LAB NOVICA
AGROALIMENTAIRE

A PASSION FOR INNOVATION

Société Lab NOVICA Tunisie. 2024

DATTES Deglet Ennour – NOVICA

En Tunisie le secteur des dattes occupe une place de choix.

La Tunisie est le premier exportateur mondial de dattes en terme de valeur, et les dattes sont le deuxième produit d'exportation de la filière agroalimentaire tunisienne après l'huile d'olive.

Dans les zones oasiennes, les revenus de la majorité de la population sont liés au palmier dattier. En Tunisie on cultive plus que 200 variétés de dattes, mais la plus répandue est la variété Deglet Ennour. (**DATTES Deglet Ennour – NOVICA**)

La production de Deglet Ennour représente 30% de la production mondiale et 70% de la production en Tunisie totale de dattes.

DATTES Deglet Ennour – NOVICA certifiées biologiques



.2.

Huile D'olive

Liste des Produits



HUILLE D'OLIVE – NOVICA

L'huile d'olive-NOVICA est une huile d'olive vierge extra Biologique, obtenue directement d'olives 100% naturellement cueillies à la main et en respectant les normes de l'agriculture biologique de la plantation jusqu' à la mise en bouteille .

L'huile d'olive-NOVICA est traçable et transparente sur son origine et son processus de fabrication, ayant un goût unique gorgé de soleil avec une garantie de certification AB..

Cette huile au goût harmonieux est idéale pour une consommation quotidienne. Munie d'un bec verseur, la bouteille **L'huile d'olive-NOVICA** est facile à manipuler pour assaisonner vos salades, et marinades, et est idéale pour parfumer les poissons ou les légumes à vapeurs. Mangez sain et soyez serein !



Valeurs nutritionnelles par 100ml

Energie (821Kcal / 3374 Kj)

Matières Grasses 91,2g

Acides gras Saturés 19,3g

Acides gras Mono-insaturés 57,3g

Acides gras Poly-insaturés 14,5g



Société Lab NOVICA Tunisie. 2024

.3.

Orange

Liste des Produits



ORANGE (Thomson Tunisie)–NOVICA

Il existe plusieurs variétés d'oranges, parmi lesquelles on trouve les oranges douces (comme les variétés **THOMSON-NOVICA** , navel et valencia) et les oranges amères.

Les oranges **THOMSON-NOVICA** sont riches en vitamine C, un antioxydant essentiel pour le système immunitaire. Elles contiennent également des fibres, des vitamines du groupe B, des minéraux tels que le potassium et le magnésium, ainsi que des composés antioxydants.

Stockage : Orange **THOMSON-NOVICA** Il est recommandé de conserver les oranges à température ambiante s'il est prévu de les consommer rapidement. Pour une conservation plus longue, elles peuvent être placées dans le bac à légumes du réfrigérateur.



.4.

Tomate

Liste des Produits



Tomate – NOVICA

- En Tunisie, la culture de la tomate s'étend sur une superficie moyenne de 29 mille ha/an, offrant une production moyenne de l'ordre de 1.2 million de tonne.
- Exportation de la **TOMATE-NOVICA** fraîche: Les exportations des **TOMATE-NOVICA** proviennent essentiellement de la tomate fraîche issue principalement des cultures géothermales
- La **TOMATE-NOVICA** géothermale se caractérise par une qualité gustative spécifique due notamment à la composition minérale de l'eau et au microclimat du sud Tunisien. Cette qualité a contribué au développement des exportations au fil des années.
- **TOMATE-NOVICA** est issu des cultures de plein champ (Tomate de saison et tardive) et des cultures sous abri (serre froide et serre chauffées par les eaux géothermales).



.5.

Piment

Liste des Produits



Piment – NOVICA

- Les principales zones productives, se trouvent au Nord Est de la Tunisie ; la région du cap bon, et au centre du pays.
- **PIMENT-NOVICA** frais de saison et de saison tardive est cultivé en plein champ alors que le produit de contre saison est cultivé sous abri. Ces deux modes de culture (plein champ et sous abri) assurent un approvisionnement continu du marché en piment frais.
- Prés de 34 variétés inscrites au catalogue officiel de type hybride et variété fixée, les plus connues sont les variétés Baklouti, Beldi et Starter.
- **PIMENT-NOVICA**: les piments fort de couleurs vont du vert au rouge et à la saveur brûlante, et les poivrons de la couleur verte, jaune ou orange et de saveur douce
- La période de production de **PIMENT-NOVICA** de saison s'étale du mois de juin au mois d'octobre alors que la récolte de piment de contre saison s'étale sur le reste de l'année



.6. Citron

Liste des Produits



Société Lab NOVICA Tunisie. 2024

CITRON – NOVICA

CITRON-NOVICA cultivé dans de nombreuses régions de la Tunisie.

Il existe différentes variétés de citrons, notamment le citron jaune commun, le citron vert (lime), le citron Meyer (une variété plus douce), et d'autres variétés régionales.

CITRON-NOVICA sont une excellente source de vitamine C, un antioxydant important pour le système immunitaire. Ils contiennent également des fibres, des vitamines du groupe B, des minéraux tels que le potassium et le magnésium, ainsi que des composés phytochimiques bénéfiques.

Conservation : Les **CITRON-NOVICA** se conservent généralement bien à température ambiante pendant une courte période, mais pour une conservation plus longue, il est recommandé de les stocker au réfrigérateur.



.7.

Pommes

Liste des Produits



LAB NOVICA
AGROALIMENTAIRE

A PASSION FOR INNOVATION

Société Lab NOVICA Tunisie. 2024

POMME – NOVICA

POMME-NOVICA ils sont cultivés dans de nombreuses régions du monde.

Il existe des milliers de variétés de pommes, chacune avec ses propres caractéristiques en termes de goût, de texture et de couleur. Certaines variétés courantes incluent :

POMME-NOVICA la Golden Delicious



POMME-NOVICA la Red Delicious



Conservation : Les pommes se conservent généralement bien lorsqu'elles sont stockées dans un endroit frais et sombre. Elles peuvent également être réfrigérées pour prolonger leur durée de conservation.



.8.

Pomme de Terre

Liste des Produits



Pomme de Terre – NOVICA

Pomme de Terre – NOVICA est un tubercule comestible cultivé en Tunisie et qui est l'un des aliments de base dans de nombreuses cuisines à travers le monde.

Il existe de nombreuses variétés de pommes de terre, chacune avec des caractéristiques de goût, de texture et de couleur différentes. Certaines variétés courantes comprennent la Russet, **la Yukon Gold**, la Red Bliss et la Fingerling.

Autres Utilisations : En plus de leur utilisation alimentaire, les pommes de terre sont utilisées dans la production d'amidon, de vodka et d'autres produits industriels.

Pomme de Terre – NOVICA sont une source importante de glucides complexes, qui fournissent une énergie durable. Elles contiennent également des antioxydants, de la vitamine C qui soutient le système immunitaire, et du potassium qui est essentiel pour la santé cardiaque.



.9.

Artichaut

Liste des Produits



Artichaut – NOVICA

L'**artichaut-NOVICA** est un légume comestible appartenant à la famille des astéracées.

L'**artichaut-NOVICA** originaire du pourtour méditerranéen. Il est cultivé dans plusieurs régions du monde, mais les principaux producteurs sont l'Italie, l'Espagne, la France et la Tunisie.

L'**artichaut-NOVICA** sont une source riche de fibres alimentaires, de vitamines (notamment de la vitamine C et de la vitamine K), de minéraux (comme le potassium et le magnésium), et d'antioxydants. Ils sont également faibles en calories.

L'**artichaut-NOVICA** frais doivent être conservés au réfrigérateur et consommés relativement rapidement. Les artichauts cuits peuvent être réfrigérés pendant quelques jours.

L'**artichaut-NOVICA** sont non seulement délicieux, mais ils ajoutent également une texture unique à de nombreux plats. Leur préparation peut sembler intimidante au début, mais une fois que vous avez appris à retirer les parties comestibles, ils deviennent une addition savoureuse à de nombreuses recettes.



.10. Oignon

Liste des Produits



OIGNON- NOVICA

OIGNON-NOVICA sont un ingrédient polyvalent qui apporte de la saveur à de nombreux plats. Que vous les préfériez crus dans une salade ou cuits dans un plat cuisiné, leur rôle dans la cuisine est incontournable.

















OIGNON-NOVICA Il existe de nombreuses variétés d'oignons, allant des oignons **rouges** aux oignons jaunes et **blancs**. Certains sont doux et parfaits pour une consommation crue, tandis que d'autres sont plus robustes et adaptés à la cuisson.

OIGNON-NOVICA Les oignons sont faibles en calories mais riches en nutriments. Ils contiennent des vitamines (notamment la vitamine C), des minéraux (comme le potassium), des fibres alimentaires et des composés antioxydants. De plus, ils sont une source de composés soufrés qui leur confèrent leur goût distinctif.


Conservation : Les oignons doivent être conservés dans un endroit sec, frais et aéré



Calendrier de maturation des Fruits en Tunisie

Fruits		Jan	Fev	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Aout	Sept	Oct	Nov	Dec
Abricot													
Citron													
Clémentine													
Dattes DEGLET NOUR													
Figues de barbarie													
Fraise													
Grenade													
Melon													
Nèfle													
Orange Maltaise													
Orange Navel													
Orange Valencia													
Pasteque													
Pêche – Nectarine													
Poire													
Pomme													
Prunes													
Raisin de table													
Fruits		Jan	Fev	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Aout	Sept	Oct	Nov	Dec

Calendrier de maturation des légumes en Tunisie

Légumes	Jan	Fev	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Aout	Sept	Oct	Nov	Dec
Ail 												
Artichaut 												
Aubergine 												
Courge 												
Courgette 												
Laitue 												
Oignon 												
Piment 												
Pomme de terre 												
Tomate 												
Légumes	Jan	Fev	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Aout	Sept	Oct	Nov	Dec

Société Lab NOVICA

Implanté dans la région de l'Afrique du Nord, à travers notre bureau basé à Tunis ont dispose, également, de « field partners » exclusifs en Afrique et international

Les Secteurs d'activité Lab Novica Export qui couvre :

1/ Secteur Agroalimentaire : Spécifiquement les produits biologiques et les plantes aromatiques et médicinales

2/ Secteur Pharmaceutique : Cosmétique biologique et les produits parapharmaceutiques

3/ Secteur Textile : Spécifiquement le textile technique

Le Directeur : Naoufel Masri

Siège : 10 Avenue Habib Bourguiba Imm Zephyr B 3-1, 2080 Ariana, Tunisie

Site WEB : <https://pharmaconsult-tn.com/novica-agro>

Vous avez des questions ou une requête ? Veuillez nous contacter via :

Email : Pharmaconsult.tn@gmail.com

GSM / WhatsApp : (+216) 55 160 621



<https://www.facebook.com/lab.novica.3/>

