Canaan Land
0 deforestation - 100% inclusive



CATALOGUE
PROFESSIONNEL
2025/26

100% BONS, 100% D'ICI, 100% TRAÇABLES !

Chez CANAAN LAND AFRICA, nous croyons que nourrir les populations commence par une agriculture saine, responsable et bien organisée. Ce catalogue est conçu pour vous, professionnels de la distribution, de la restauration, de l'hôtellerie et des grandes surfaces, afin de vous offrir un accès simple, clair et fiable à nos produits.

Sommaire

INTRODUCTION

Édito – L'histoire de nos produits 3
Présentation de Canaan Land Africa 4

CATALOGUE PRODUITS

LÉGUMES FRUITS 5
Tomates – Variétés 6
Tomate cœur de bœuf 6
Tomate cerise orange 7
Tomate cerise cocktail 7
Tomate cerise rouge ronde 8
Tomate cerise rouge allongée 8
Concombres 9
Poivrons (vert, jaune, rouge, orange) 10
Piments (antillais, chili, ordinaire) 11
Gombo (Hire & Asiatique) 12
Courgettes (blanche, verte, noire, ronde de Nice) 13
Aubergines (africaine & africaine allongée) 14

LÉGUMES FEUILLES 15
Laitue Iceberg & Haricot vert fin 16
Feuilles & Herbes 17
Choux (vert & rouge) 18

LÉGUMES RACINES & BULBES 19
Oignons (standard, violet, blanc) 20
Igname (Kponan, Assawa, Bêtê-bêtê) 21
..... 22

FRUITS GOURMANDS 23
Ananas (Bonoua & Pain de sucre) 24
Melon Charentais & Pastèque 25

POURQUOI CHOISIR CANAAN LAND 26
Conditions de vente & disponibilités 27



Je m'appelle **Tomate**.
Rouge, juteuse, fière d’avoir grandi sous le soleil de Canaan Land.

J’ai vu la terre au petit matin, j’ai été choyée, arrosée, protégée.
Je n’ai voyagé sur aucune mer. J’ai grandi ici, pour nourrir ici.
Aujourd’hui, je suis prête à rejoindre vos assiettes, pleine de goût, pleine de vérité.
Et je ne suis pas seule… mes amis courgette, melon, laitue, poivron et bien d’autres arrivent aussi.



Présentation

Fondée en 2019, CANAAN LAND est une entreprise agricole ivoirienne qui produit, distribue des fruits et légumes locaux

Mission : *Bâtir un avenir où chaque famille se nourrit sainement grâce à des produits locaux, tout en soutenant une agriculture durable et prospère.*

Vision : *Mettre de la nourriture saine dans le plat de chaque consommateur*

Engagements

- *Agriculture raisonnée et durable*
- *Fraîcheur garantie*
- *Sécurité sanitaire*
- *Impact local*
- *Impact social (emplois locaux, agriculture contractuelle)*

Forces

- *Capacité de production*
- *Chaîne logistique maîtrisée*
- *Respect des délais B2B*
- *Certification YUM GAP (qualité, traçabilité)*

Site de production
Angbavia - Toumodi

Whatsapp
05 85 16 40 40

100% BONS, 100% D'ICI, 100% TRAÇABLES !



Légumes Fruits

Légumes consommés crus, cuits, en salade ou en cuisson légère

Canaan Land

0 deforestation - 100% inclusive

Tomates

Site de production : Angbavia - Toumodi

5 Variétés

- *Tomate cœur de bœuf*
- *Tomate cerise orange*
- *Tomate cerise cocktail*
- *Tomate cerise rouge ronde*
- *Tomate cerise rouge allongée*



TOMATE CŒUR DE BŒUF

Description :
Grosse tomate charnue, en forme de cœur, à la chair dense, fondante et très parfumée. Peu de graines, excellente en tranches épaisses et en carpaccio de tomate.

Atouts / Points forts :
- Idéale pour les burgers premium, les clubs sandwichs et les tranches à la carte.
- Excellent rendement en chair : très peu de perte à la découpe.
- Texture parfaite pour les assiettes “tomate-mozzarella”, carpaccios, salades repas.
- Production locale certifiée YUM GAP pour certains clients (ex : chaînes de fast-food).

Conditionnement :
Cagette de 25 kg.

Température et durée de conservation :
- Entre 18-22°C : 3 à 5 jours
- Entre 8°C et 12°C / Durée : 7 à 10 jours.

Utilisation recommandée : Cuisine chaude (sauces, mijotés, plats cuisinés), salades composées, jus.

Whatsapp
05 85 16 40 40

Tomates

Site de production : Angbavia - Toumodi



TOMATE CERISE ORANGE

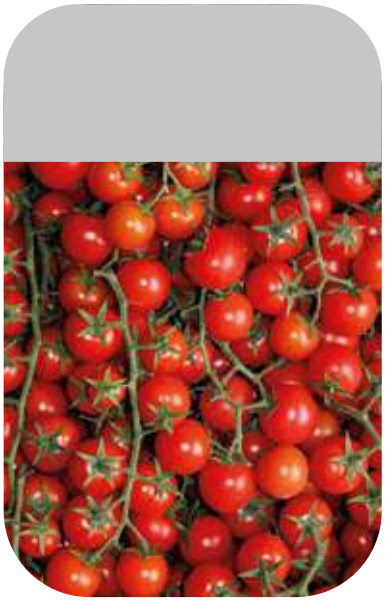
Description :
Tomate cerise orange doré, très brillante, à la chair douce et peu acide. Elle apporte une note sucrée et une belle touche de couleur aux assiettes.

Atouts / Points forts :
- Couleur orange qui contraste avec les tomates rouges et les feuillages verts.
- Goût plus doux, très apprécié des enfants et des buffets familiaux.
- Idéale pour les menus “healthy”, brunchs, et présentations premium.

Conditionnement :
Barquette de 390 g / cagette de 20 kg.

Température et durée de conservation :
Entre 8°C et 12°C / Durée : 4 semaines maximum.

Utilisation recommandée : Salades signatures, plateaux dégustation, buffets premium, verrines, décoration chaleureuse des plats (poissons, viandes blanches, brunch).



TOMATE CERISE COCKTAIL

Description :
Petites tomates rouges, rondes et juteuses, à la peau fine et à la chair sucrée. Cueillies à pleine maturité, elles offrent un équilibre idéal entre sucre et acidité pour les buffets, salades et mises en bouche.

Atouts / Points forts :
- Goût franc et régulier, adapté aux usages quotidiens.
- Taille homogène, pratique pour les brochettes, verrines et salades composées.
- Production locale sous serre, avec traçabilité complète

Conditionnement :
Barquette de 390 g / cagette de 20 kg.

Température et durée de conservation :
Entre 8°C et 12°C / Durée : 4 semaines maximum.

Utilisation recommandée : Buffets d’hôtel, salades composées, bar à salades, tapas, garniture de plats froids, accompagnement de viandes grillées, plateaux traiteur.

Whatsapp
05 85 16 40 40

Tomates

Site de production : Angbavia - Toumodi



TOMATE CERISE ROUGE RONDE

Description :
Tomate cerise rouge, bien ronde et brillante, au croquant marqué. Parfaite pour donner du volume et de la couleur aux assiettes et buffets.

Atouts / Points forts :
- Présentation très esthétique : aspect “bijou” dans les salades et buffets.
- Bon maintien après lavage et manipulation.
- Idéale pour les préparations où le visuel compte (hôtellerie, catering, événements).

Conditionnement :
Barquette de 390 g / cagette de 20 kg.

Température et durée de conservation :
Entre 8°C et 12°C / Durée : 4 semaines maximum.

Utilisation recommandée : Salades gourmandes, bowls, buffets de petit-déjeuner, plateaux de fromages & charcuteries, décoration d’assiette.



TOMATE CERISE ROUGE ALLONGÉE

Description :
Tomate cerise allongée, rouge vif, à la chair ferme et peu aqueuse. Goût légèrement plus sucré, idéale pour les cuissons rapides et les snacking.

Atouts / Points forts :
- Se tient très bien à la cuisson : four, poêlée, rôtie entière.
- Moins de jus, limite le risque de détremper les pizzas, tartines, bruschettas.
- Forme allongée très appréciée pour les brochettes et tapas.

Conditionnement :
Barquette de 390 g / cagette de 20 kg.

Température et durée de conservation :
Entre 8°C et 12°C / Durée : 4 semaines maximum.

Utilisation recommandée : Pizzas, tartines, bruschettas, poêlées de légumes, brochettes, accompagnement de grillades, garniture de plats chauds.

Whatsapp
05 85 16 40 40

Concombre

Site de production : Angbavia - Toumodi



CONCOMBRE

Description :
Concombre croquant à peau fine, idéal pour les préparations fraîches. Cultivé en plein champ ou serre selon la saison, avec une attention prioritaire à la fraîcheur et la saveur.

Atouts / Points forts :
- Croquant naturel, excellente tenue après découpe.
- Faible teneur en graines = rendement optimal.
- Idéal pour salade grecque, plats orientaux, snacking, sandwichs, smoothies.

Conditionnement :
cagette de 15 kg.

Température et durée de conservation :
Entre 8°C et 10°C / Durée : 7 à 9 jours.

Utilisation recommandée : Buffet, snacking, tranches pour sandwichs, salades, eau détox, jus frais, cuisine végétarienne.

ALLONGÉ TYPE HOLLANDAIS



Description : Concombre long, droit, à peau lisse vert foncé, chair ferme, croquante et très peu amère. Très apprécié pour sa présentation uniforme et son goût doux. Adapté aux découpes fines et régulières.

Usages : Salades composées, sandwiches, buffets froids, décorations, jus détox.

Conservation : 7 à 10 jours

Température idéale : 8 et 10°C | Hygrométrie élevée

ORDINAIRE



Description :
Format plus court et plus épais, peau légèrement rugueuse, saveur rafraîchissante. Produit robuste, bonne tenue après découpe.

Usages :
Salades, sauces froides, accompagnements.

Conservation :
5 à 7 jours | 8 et 10°C.

MINI CONCOMBRE



Description : Petit calibre, peau fine, goût doux, très croquant. Très faible teneur en graines.

Usages :
Apéritifs, plateaux traiteur, restauration premium.

Conservation :
7 jours | 8 et 10°C.

Whatsapp
05 85 16 40 40

Poivron

Site de production : Angbavia - Toumodi

VERT



Description :
Saveur plus végétale et légèrement amère, texture ferme.

Usages : Sautés, sauces, cuisines collectives.

Conservation :
10 à 14 jours | 7 et 10°C.

ROUGE



Description :
Chair épaisse, sucrée, très aromatique à maturité complète.

Usages :
Grillades, sauces, farces, ratatouilles.

Conservation :
10 à 14 jours | 7 et 10°C.

JAUNE



Description :
Goût doux et fruité, chair juteuse.

Usages :
Plats colorés, salades, cuisson rapide.

Conservation :
10 à 14 jours | 7 et 10°C.

ORANGE



Description :
Très aromatique, équilibre entre douceur et acidité.

Usages : Cuisine gastronomique, décoration de plats.

Conservation : 10 à 14 jours | 7 et 10°C.

Whatsapp
05 85 16 40 40

Piment

Site de production : Angbavia - Toumodi

PIMENT ANTILLAIS



Description :
Très parfumé, piquant élevé, arômes fruités intenses.

Usages :
Sauces épicées, marinades, cuisines africaines et caribéennes.

Conservation :
10 jours | 7 et 10°C.

PIMENT CHILLI



Description :
Piquant modéré à fort selon maturité, forme allongée.

Usages :
Sauces, infusions, plats asiatiques.

Conservation :
10 jours | 7 et 10°C.

PIMENT ORDINAIRE



Description :
Saveur piquante classique, calibre variable.

Usages :
Cuisine quotidienne, restauration collective.

Conservation :
7 jours | 7 et 10°C.

Whatsapp
05 85 16 40 40

Gombo

Site de production : Angbavia - Toumodi



GOMBO

Description :
Gombo frais, de calibre régulier, récolté jeune pour garantir tendreté et fraîcheur. Produit emblématique des cuisines africaines et internationales.

Atouts / Points forts :
- Texture tendre et goût délicat.
- Source naturelle de fibres et de minéraux.
- Idéal pour plats traditionnels et sauces.

Conditionnement :
cagette de 15 kg.

Température et durée de conservation :
Entre 7°C et 10°C / Durée : 5 à 7 jours.

Utilisation recommandée : Sauces africaines, plats mijotés, accompagnements.

GOMBO HIRE



Description :
Gombo court et vert foncé, tendre, peu fibreux.

Usages :
Sauces traditionnelles, potages.

Conservation : 3 à 5 jours | 8 et 10°C.

GOMBO ASIATIQUE



Description :
Plus long, entre 10 et 20 cm. Légume très tendre, aspect lisse et texture légèrement gluante.

Usages :
Sautés, cuisines asiatiques, américaines, africaines et plats vapeurs

Conservation :
4 à 6 jours | 8 et 10°C

Whatsapp
05 85 16 40 40

Courgette

Site de production : Angbavia - Toumodi

BLANCHE(MINI)



Description :
Peau lisse de couleur blanc-crème ou ivoire, avec une chair tendre et fine, douce et légèrement sucrée.

Usages :
Gastronomie, cuisson rapide.

Conservation :
7 à 10 jours | 7 et 10°C.

COURGETTE NOIRE

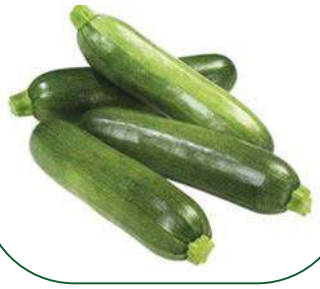


Description :
Peau vert foncé, presque noire, avec une chair blanche ferme et tendre.

Usages :
Grillades, ratatouille.

Conservation :
10 jours | 7 et 10°C.

COURGETTE VERTE



Description :
Légume de couleur vert vif à foncé, avec une chair tendre, douce et légèrement sucrée. Polyvalente, bonne tenue.

Usages :
Cuisine collective.

Conservation :
10 jours | 7 et 10°C.

RONDE DE NICE



Description :
Forme sphérique, de 8 à 10 cm de diamètre, avec une chair tendre, fondante et parfumée, idéale pour farce, gratin ou ratatouille.

Usages :
Cuisine gastronomique.

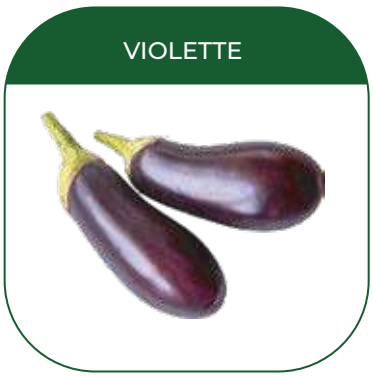
Conservation :
7 jours | 7 et 10°C.

Whatsapp
05 85 16 40 40

Aubergine

Site de production : Angbavia - Toumodi

VIOLETTE



Description :
Légume à la peau d'un violet profond, brillant ou pourpre, de forme variable avec une chair blanche, tendre et savoureuse.

Usages :
Grillades, sauces.

Conservation :
7 à 10 jours | 10 et 12°C.

AFRICAINE



Description :
Plus ferme, goût légèrement amer.

Usages :
Sauces africaines.

Conservation :
5 à 7 jours | 10 et 12°C.

AFRICAINE ALLONGÉE



Description :
Forme allongée, chair douce, cuisson rapide.

Usages :
Plats sautés.

Conservation :
7 jours | 10 et 12°C.

Whatsapp
05 85 16 40 40

100% BONS, 100% D'ICI, 100% TRAÇABLES !



Légumes Feuilles

Pour salades, burgers, plats froids et buffets

Canaan Land

0 deforestation - 100% inclusive

Laitue & Haricot Vert

Site de production : Angbavia - Toumodi



LAITUE ICEBERG

Description :
Laitue à pomme compacte, feuillage croquant et très rafraîchissant. Résiste bien au stress des buffets, sandwichs et burgers sans flétrir trop vite.

Atouts / Points forts :
- Très bon croquant, même après assaisonnement léger.
- Idéale pour garnir les burgers, sandwichs, wraps, tacos, kebabs, salades repas.
- Bonne tenue en buffet : ne s'affaisse pas immédiatement.

Conditionnement :
Caisse de 8 pièces

Température et durée de conservation :
Entre 1°C et 4°C / Durée : 7 jours.

Utilisation recommandée : Salades, burgers, sandwichs, wraps, garnitures froides.



HARICOT VERT FIN

Description :
Gousses très longues, fines, lisses et tendres avec une couleur verte vive.

Usages :
Accompagnements, buffets.

Conservation :
5 à 7 jours | 5 et 7°C.

Whatsapp
05 85 16 40 40

Feuilles & Herbes

Site de production : Angbavia - Toumodi

CORIANDRE



Description :
Plant aromatique, feuilles fraîches au goût citronné.

Conservation :
4 à 5 jours | 2 et 5°C.

MENTHE



Description :
Plante herbacée vivace, très aromatique aux feuilles vertes dentées et gauffrées, connue pour son parfum frais et mentholé.

Conservation :
5 jours | 2 et 5°C.

FEUILLE D'OIGNON



Description :
Longue, cylindrique, creuse et de couleur verte avec des tubes qui partent d'un bulbe charnu et se termine en pointe. Saveur douce.

Conservation :
5 jours | 2 et 5°C.

FEUILLE DE DAH



Description :
Feuille traditionnelle ivoirienne, améliore la digestion

Conservation :
3 à 5 jours | 2 et 5°C.

ÉPINARD



Description :
Goût acidulé.

Conservation :
3 à 5 jours | 2 et 5°C.

PERSIL



Description :
Herbe aromatique incontournable, appréciée pour son parfum frais, sa saveur légèrement poivrée et sa couleur vert vif. Utilisé aussi bien en cuisine locale qu'internationale, il relève les plats tout en apportant une touche de fraîcheur et de finition.

Conservation :
7 à 10 jours | 0 à 4 °C

Whatsapp
05 85 16 40 40

Chou

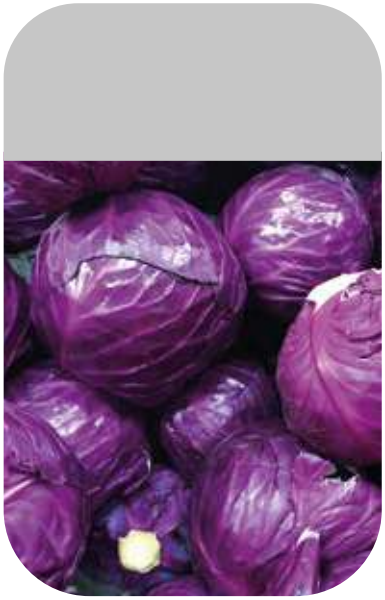
Site de production : Angbavia - Toumodi



CHOU VERT

Description :
Feuilles vertes lisse ou frisées et fermes qui forment une tête dense (pomme). Tendre à l'intérieur et coriaces à l'extérieur. Conservation : 14 à 21 jours | 0 et 4°C.

Conservation :
14 à 21 jours | 0 et 4°C.



CHOU ROUGE

Description :
Légume pommé d'un pourpre intense (tirant sur le violet, le fuchsia ou le bleu selon le sol.) Saveur légèrement sucrée.

Conditionnement :
14 à 21 jours | 0 et 4°C.

Whatsapp
05 85 16 40 40

100% BONS, 100% D'ICI, 100% TRAÇABLES !



Légumes Racines & Bulbes

Pour salades, burgers, plats froids et buffets

Canaan Land
0 deforestation - 100% inclusive

Oignon

Site de production : Angbavia - Toumodi



OIGNON

Description :
Oignon violet, cultivé en plein champ avec une bonne capacité de conservation. Goût intense, excellent rendement en cuisine.

Atouts / Points forts :
- Fraîcheur garantie.
- Très bonne tenue à la cuisson.
- Disponible en plusieurs calibres pour tout type de préparation.
-

Conditionnement :
Sac de 25 kg

Température et durée de conservation :
À température ambiante sèche (18-22°C) / Durée : 3 à 5 semaines.

Utilisation recommandée : Base de sauce, roux, marinades, accompagnement des viandes, garniture, préparation chaude ou froide.

OIGNON VIOLET



Description :
Saveur prononcée et sucrée.

Conservation :
2 mois | Sec.

OIGNON BLANC



Description :
Jeune oignon, bulbe tendre et blanc à la peau fine avec un goût doux et moins piquant.

Conservation :
2 à 3 mois | Sec, ventilé.

Whatsapp
05 85 16 40 40

Igname

Site de production : Angbavia - Toumodi

KPONAN



Description :
chair blanche, saveur douce, bonne conservation, idéale bouillie, pilée ou grillée.

Conservation :
1 à 2 mois | 14 et 16°C.

BÊTÊ BÊTÊ



Description :
Tubercule lisse, texture fondante, saveur douce.

Conservation :
1 mois | 14 et 16°C.

ASSAWA



Description :
Chair blanche, farineuse.

Conservation :
1 mois | 14 et 16°C.

Whatsapp
05 85 16 40 40

100% BONS, 100% D'ICI, 100% TRAÇABLES !



Fruits Gourmands

(Idéals pour dessert, jus, snack ou buffet festif)

Canaan Land

0 deforestation - 100% inclusive

Ananas

Site de production : Angbavia - Toumodi



ANANAS PAIN DE SUCRE

Description :
Très sucré, chair blanche, faible acidité.

Usages :
Consommation fraîche, jus premium.

Conservation :
7 à 10 jours | 7 et 10°C.



ANANAS BONOUA

Description :
Chair jaune, équilibre sucre-acidité.

Usages :
Transformation, jus, desserts.

Conservation :
7 à 10 jours | 7 et 10°C.

Whatsapp
05 85 16 40 40

Melon & Pastèque

Site de production : Angbavia - Toumodi



MELON CHARENTAIS

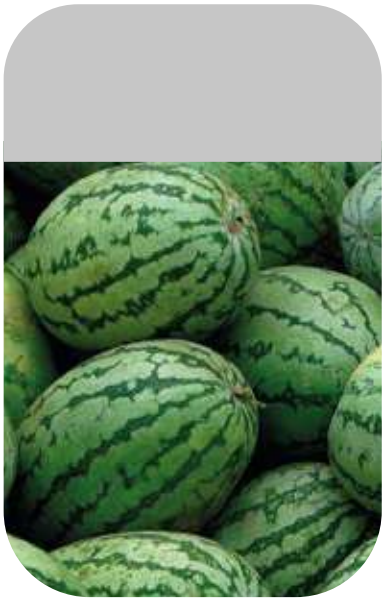
Description :
Fruit rond à peau lisse ou légèrement nervurée, parfumée et sucrée. Cultivé dans des conditions optimales, il est synonyme de fraîcheur et de qualité premium.

Atouts / Points forts :
- Goût constant grâce à une récolte au bon stade de maturité.
- Fruits calibrés pour une meilleure gestion des portions.
- Idéal pour les buffets, desserts et entrées fraîches type “melon-jambon”.

Conditionnement :
Caisse de 10 pièces.

Température et durée de conservation :
- Entre 4°C et 7°C / Durée : 5 à 7 jours.
- Découpé : 1 à 2 jours dans un récipient hermétique

Utilisation recommandée : Desserts, salades de fruits, jus frais, buffet petit-déjeuner, plateaux de fruits.



PASTÈQUE

Description :
Fruit volumineux à chair rouge et juteuse, très rafraîchissante. Riche en eau et en vitamines, elle est incontournable pendant la saison chaude.

Atouts / Points forts :
- Fruit rafraîchissant, parfait pour buffets et événements.
- Très bon rendement à la découpe, peu de perte.
- Idéale pour découpe fraîche, jus, smoothies, et brochettes de fruit

Conditionnement :
cagette de 15 kg.

Température et durée de conservation :
Entre 10°C et 15°C / Durée : 7 à 10 jours

Utilisation recommandée : Buffets, jus, desserts, fruits découpés, consommation directe.

Whatsapp
05 85 16 40 40



Pourquoi nous choisir ?

Chez **CANAAN LAND AFRICA**, nous plaçons la qualité, la fraîcheur et la satisfaction de nos partenaires au coeur de notre engagement. Nous ne sommes pas seulement un fournisseur, mais un allié de confiance pour tous les acteurs du secteur agroalimentaire.

NOS ATOUTS

- **Produits frais et certifiés YUM GAP**, issus d'une agriculture responsable et durable.
- **Production maîtrisée de bout en bout**, du champ à la livraison, garantissant traçabilité et constance de la qualité.
- **Offre adaptée aux besoins des professionnels** : hôtels, restaurants, supermarchés, collectivités, sites miniers, etc.
- **Livraison rapide et fiable sur toute la Côte d'Ivoire**, avec un strict respect de la chaîne du froid.
- **Service client réactif et personnalisé**, dédié à l'accompagnement de chaque partenaire.
- **Engagement environnemental et social**, favorisant une agriculture durable et des emplois locaux.



Choisir CANAAN LAND, c'est opter pour un partenaire sérieux, durable et à l'écoute, au service de votre performance.

Site de production
Angbavia - Toumodi

Whatsapp
05 85 16 40 40

Conditions de vente & disponibilités des produits

- ***Produits :*** *actuellement commercialisés au kilogramme, dans des cagettes d'une capacité supérieure à 15kg. La tomate cerise : disponible en cagettes et également en barquettes de 390 g.*
- ***Disponibilités :*** *les produits varient selon le calendrier des récoltes.*
- ***Tarification :*** *les prix sont établis sur devis, en fonction des quantités et de la saison.*

PRODUIT	PRIX	DISPONIBILITÉ	ORIGINE
Tomate cœur de bœuf	sur demande	Août - Décembre Toute l'année	Serre Canaan Land
Tomate cerise orange		Septembre - Décembre Toute l'année"	Serre Canaan Land
Tomate cerise cocktail		Septembre - Décembre Toute l'année	Serre Canaan Land
Tomate cerise rouge rond		Septembre - Décembre Toute l'année	Serre Partenaire
Tomate cerise rouge allongée		Septembre - Décembre Toute l'année	Serre Canaan Land
Concombre		Périodique	Serre Partenaire
Poivron		Octobre	Serre Canaan Land
Gombo Asiatique		Toute l'année	Plein champ Canaan Land
Courgette		Toute l'année	Plein champ Canaan Land
Laitue Iceberg		Toute l'année	Serre Canaan Land
Oignon		Périodique	Plein champ Canaan Land
Melon charentais		Périodique Sept - Déc - Juin - Août	Serre Canaan Land
Pastèque		Toute l'année	Plein champ Canaan Land

Canaan Land
0 deforestation - 100% inclusive

100% BONS, 100% D'ICI, 100% TRAÇABLES !



Whatsapp
05 85 16 40 40

Email
infos@canaanland.africa

Réseaux sociaux
@Canaan Land Africa

Bureau Commercial :
Abidjan, Cocody, Palmeraie Djorobité 1
Espace de Production : **Angbavia -Toumodi**