



FICHE TECHNIQUE BAOBAB



FICHE TECHNIQUE – POUDRE DE BAOBAB

Durée de conservation (DDM) : 24 mois

Nom du produit : Poudre de Baobab

Dénomination : Poudre de fruit de baobab 100 % naturelle

Ingrédients : 100 % pulpe de baobab séchée et broyée

Origine matière première : Côte d'Ivoire

Procédé : Récolte – extraction de la pulpe – séchage naturel – broyage – tamisage

Aspect : Poudre fine, beige clair à crème

Odeur : Légèrement acidulée

Goût : Acidulé et légèrement sucré

Sans gluten : Oui

Additifs : Aucun

Mode d'emploi :

- Boissons : Dissoudre 1 à 2 cuillères à soupe (10–20 g) dans 200 ml d'eau ou jus de fruits.
- Smoothies : Ajouter directement dans les smoothies ou yaourts.
- Cuisine : Incorporer dans sauces, confitures ou pâtisseries.

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g) :

- Énergie : 250 kcal
- Glucides : 60 g
- Fibres : 40 g
- Protéines : 2 g
- Lipides : < 1 g
- Vitamine C : très élevée
- Calcium : 300 mg
- Potassium : 1500 mg

- Magnésium : 250 mg
- Antioxydants : élevés

Utilisations principales :

Boissons santé, smoothies, compléments alimentaires, pâtisserie, sauces et confiserie.

Conditionnement : Sachets alimentaires hermétiques

Conservation : Endroit sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité

DDM : 24 mois