



**FICHES**  
**TECHNIQUES**  
**BISSAP**

## **FICHE TECHNIQUE 1 : POUDRE SIMPLE DE BISSAP**

Nom du produit : Poudre de Bissap

Dénomination : Poudre d'hibiscus 100 % naturelle

Ingrédients : 100 % fleurs d'hibiscus séchées et broyées

Origine matière première : Côte d'Ivoire

Procédé : Séchage – broyage – tamisage

Aspect : Poudre fine, rouge vif

Odeur : Légèrement acidulée

Goût : Acidulé et floral

Sans gluten : Oui

Additifs : Aucun

Mode d'emploi :

1. Porter 500 ml d'eau à ébullition.
2. Ajouter 20 à 30 g de poudre.
3. Laisser infuser 5 à 10 minutes.
4. Filtrer.
5. Servir chaud ou froid, sucré selon préférence.

Utilisations principales :

Infusions, jus, boissons fraîches, cocktails, décoration culinaire.

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g) :

- Énergie : 35 kcal
- Glucides : 1–2 g
- Fibres : 0,5–1 g
- Protéines : 0,5 g
- Lipides : < 0,5 g
- Vitamine C : élevée
- Antioxydants : élevés (polyphénols et flavonoïdes)

Conditionnement : Sachets alimentaires hermétiques

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

DDM : 24 mois

## **FICHE TECHNIQUE 2 : BISSAP EN INFUSSETTE**

Nom du produit : Bissap en Infusette

Dénomination : Poudre d'hibiscus conditionnée en sachets individuels pour infusion

Ingrédients : 100 % poudre d'hibiscus

Origine matière première : Côte d'Ivoire

Procédé : Séchage – broyage – tamisage – conditionnement en sachets individuels

Aspect : Poudre fine, rouge vif, conditionnée en sachets

Odeur : Légèrement acidulée

Goût : Acidulé et floral

Sans gluten : Oui

Additifs : Aucun

Mode d'emploi :

1. Placer 1 sachet dans une tasse ou un verre.
2. Ajouter 200–250 ml d'eau chaude.
3. Laisser infuser 3 à 5 minutes.
4. Retirer le sachet.
5. Servir chaud ou froid, sucré selon préférence.

Utilisations principales :

Infusions rapides, boissons fraîches, thés glacés, cocktails.

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g de poudre) :

- Énergie : 35 kcal
- Glucides : 1–2 g
- Fibres : 0,5–1 g
- Protéines : 0,5 g
- Lipides : < 0,5 g
- Vitamine C : élevée

- Antioxydants : élevés

Conditionnement : Boîtes ou sachets infusette

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

DDM : 24 mois

### **FICHE TECHNIQUE 3 : FLEUR DE BISSAP (VENTE DIRECTE)**

Nom du produit : Fleur de Bissap Séchée

Dénomination : Fleur d'hibiscus séchée 100 % naturelle

Ingrédients : 100 % fleurs d'hibiscus séchées

Origine matière première : Côte d'Ivoire

Procédé : Récolte – nettoyage – séchage naturel

Aspect : Fleur entière ou partiellement ouverte, rouge vif

Odeur : Légèrement acidulée

Goût : Acidulé et floral

Sans gluten : Oui

Additifs : Aucun

Mode d'emploi :

1. Porter 1 litre d'eau à ébullition.
2. Ajouter 20 à 30 g de fleurs séchées.
3. Laisser infuser 5 à 10 minutes.
4. Filtrer et servir chaud ou froid.
5. Sucrer ou aromatiser selon préférence.

Utilisations principales :

Infusions, jus, cocktails, décoration culinaire, alimentation naturelle.

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g) :

- Énergie : 35 kcal
- Glucides : 1–2 g
- Fibres : 0,5–1 g
- Protéines : 0,5 g
- Lipides : < 0,5 g
- Vitamine C : élevée
- Antioxydants : élevés (polyphénols et flavonoïdes)

Conditionnement : Sachets alimentaires hermétiques ou boîtes  
Conservation : Endroit sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité  
DDM : 24 mois