



FICHES TECHNIQUES CAJOU



FICHE TECHNIQUE 1 : VIANDE DE CAJOU (PULPE SÉCHÉE)

Nom du produit : Viande de Cajou Séchée

Dénomination : Pulpe de cajou séchée 100 % naturelle

Ingrédients : 100 % pulpe de cajou

Origine matière première : Côte d'Ivoire

Procédé : Récolte – extraction – séchage naturel – conditionnement

Aspect : Morceaux ou pulpe séchée, beige clair

Odeur : Douce, légèrement fruitée

Goût : Sucré naturel, doux

Sans gluten : Oui

Additifs : Aucun

Mode d'emploi :

- À consommer directement comme snack ou en collation.
- Réhydratation : Tremper dans l'eau 30–60 min pour consommer en salade, smoothies ou desserts.
- Cuisine : Intégrer dans pâtisseries, compotes ou sauces sucrées.

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g) :

- Énergie : 250–300 kcal
- Glucides : 50–55 g
- Fibres : 6–8 g
- Protéines : 2–3 g
- Lipides : 1–2 g
- Calcium : 80 mg
- Potassium : 400 mg
- Vitamine C : modérée

Conditionnement : Sachets alimentaires hermétiques

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

DDM : 24 mois

FICHE TECHNIQUE 2 : CONFIT DE CAJOU

Identification du produit

- Nom du produit : Confit de cajou
- Dénomination commerciale : Confiture / Confit de pomme de cajou
- Catégorie : Produit agroalimentaire transformé sucré
- Matière première principale : Pomme de cajou fraîche

Goût : Sucré naturel, doux et fruité

Additifs : Aucun

Description du produit

Le confit de cajou est un produit obtenu par cuisson de la pulpe de pomme de cajou avec du sucre jusqu'à obtention d'une texture épaisse et homogène

Caractéristiques :

- Couleur : jaune orangé à brun clair
- Texture : onctueuse avec morceaux fins ou lisse selon procédé
- Saveur : sucrée, légèrement acidulée, arôme typique du cajou
- Odeur : fruitée

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g)

- Énergie : 230–260 kcal
- Matières grasses : 0,5–1 g
- dont saturées : 0 g
- Glucides : 55–65 g
- dont sucres : 50–60 g
- Fibres : 1–3 g
- Protéines : 0,5–1 g
- Sel : 0,01–0,05 g

Conditionnement : Sachets alimentaires hermétiques

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

DDM : 24 mois