



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 : CONFITURE DE CAJOU

Nom du produit : Confiture de Cajou

Dénomination : Confiture artisanale de cajou 100 % naturelle

Ingrédients : Pulpe de cajou, sucre, jus de citron (optionnel)

Origine matière première : Côte d'Ivoire

Procédé : Cuisson douce – mise en pot – pasteurisation

Aspect : Texture épaisse et onctueuse, couleur beige clair à orangée

Odeur : Douce, légèrement fruitée

Goût : Sucré naturel, doux et fruité

Sans gluten : Oui

Additifs : Aucun

Mode d'emploi :

- À tartiner sur pains, crêpes, biscuits ou gâteaux.
- Ajouter aux yaourts, smoothies ou desserts.
- Conserver au frais après ouverture et consommer sous 1–2 semaines.

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g) :

- Énergie : 220 kcal
- Glucides : 55 g
- Fibres : 3–5 g
- Protéines : 1–2 g
- Lipides : < 1 g
- Vitamine C : modérée
- Calcium : 20 mg

Conditionnement : Pots alimentaires hermétiques

Conservation : Endroit sec avant ouverture, réfrigérateur après ouverture

DDM : 12 mois

