



FICHES TECHNIQUES FRUIT à PAIN

FICHES TECHNIQUES – FRUIT À PAIN

Durée de conservation (DDM) : 24 mois

FICHE TECHNIQUE 1 : FARINE DE FRUIT À PAIN

Nom du produit : Farine de Fruit à Pain

Dénomination : Farine de fruit à pain 100 % naturelle

Ingrédients : 100 % fruit à pain

Origine matière première : Côte d'Ivoire

Procédé : Lavage – épluchage – tranchage – séchage – mouture – tamisage

Aspect : Poudre fine, crème à légèrement beige

Odeur : Neutre

Goût : Légèrement sucré

Humidité max : $\leq 12\%$

Sans gluten : Oui (naturellement)

Additifs : Aucun

Mode d'emploi :

Utiliser pour bouillies, pains, crêpes, pâtisserie, sauces ou épaississement.

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g) :

- Énergie : 330–350 kcal
- Glucides : 78–85 g
- Fibres : 4–6 g
- Protéines : 2–3 g
- Lipides : < 1 g
- Potassium : élevé

Conditionnement : Sachets alimentaires hermétiques

Conservation : Endroit sec, à l'abri de l'humidité

DDM : 24 mois

FICHE TECHNIQUE 2 : PURÉE DE FRUIT À PAIN EN POUDRE (PRÉCUITE)

Nom du produit : Purée de Fruit à Pain en Poudre

Dénomination : Poudre précuite de fruit à pain pour purée

Ingrédients : 100 % fruit à pain

Origine matière première : Côte d'Ivoire

Procédé : Cuisson – séchage – grillage léger – mouture

Aspect : Poudre fine à légèrement granuleuse

Odeur : Légèrement grillée

Goût : Doux naturel

Sans gluten : Oui (naturellement)

Additifs : Aucun

Mode d'emploi (reconstitution purée) :

1. Porter 400 à 500 ml d'eau à ébullition.
2. Réduire le feu.
3. Ajouter progressivement 150 à 200 g de poudre.
4. Remuer énergiquement.
5. Laisser épaissir 3 à 5 minutes.
6. Ajuster l'eau selon la texture souhaitée.

Utilisations principales :

Purée, accompagnement, plats traditionnels, restauration.

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g) :

- Énergie : 340–360 kcal
- Glucides : 80–86 g
- Fibres : 4–6 g
- Protéines : 2–3 g
- Lipides : < 1 g
- Potassium : élevé

Conditionnement : Sachets alimentaires hermétiques

Conservation : Endroit sec, à l'abri de l'humidité

DDM : 24 mois

FICHE TECHNIQUE 3 : COUSCOUS / SEMOULE DE FRUIT À PAIN

Nom du produit : Couscous de Fruit à Pain

Dénomination : Semoule de fruit à pain

Ingrédients : 100 % fruit à pain

Origine matière première : Côte d'Ivoire

Procédé : Cuisson – râpage – granulation – séchage

Aspect : Grains fins à moyens, crème à légèrement beige

Odeur : Neutre

Goût : Légèrement sucré

Sans gluten : Oui (naturellement)

Additifs : Aucun

Mode d'emploi :

Réhydrater avec de l'eau chaude, égrener puis chauffer à la vapeur ou à la poêle.

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g) :

- Énergie : 330–350 kcal
- Glucides : 78–85 g
- Fibres : 4–6 g
- Protéines : 2–3 g
- Lipides : < 1 g

Conditionnement : Sachets alimentaires hermétiques

Conservation : Endroit sec, à l'abri de l'humidité

DDM : 24 mois