



**FICHES  
TECHNIQUES  
MANIOC**

## **FICHE TECHNIQUE 1 : FARINE DE MANIOC**

Nom du produit : Farine de Manioc

Dénomination : Farine de manioc 100 % naturelle

Ingrédients : 100 % manioc

Origine matière première : Côte d'Ivoire

Procédé : Lavage – épluchage – séchage – mouture – tamisage

Aspect : Poudre fine, blanche à crème

Odeur : Neutre, typique du manioc

Goût : Neutre

Humidité max :  $\leq 12\%$

Sans gluten : Oui (naturellement)

Additifs : Aucun

Mode d'emploi :

Utiliser pour placali, foutou, tô, épaississement de sauces, pâtisserie sans gluten.

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g) :

Énergie : 160 kcal

Glucides : 38–40 g

Fibres : 1,5–2 g

Protéines : 1–1,5 g

Lipides : < 0,5 g

Sodium : < 10 mg

Conditionnement : Sachets alimentaires hermétiques

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

DDM : 24 mois

## **FICHE TECHNIQUE 2 : PURÉE DE MANIOC EN POUDRE (PRÉCUITE)**

Nom du produit : Purée de Manioc en Poudre

Dénomination : Poudre précuite de manioc pour purée

Ingrédients : 100 % manioc

Origine matière première : Côte d'Ivoire

Procédé : Cuisson – séchage – grillage léger – mouture

Aspect : Poudre fine à légèrement granuleuse

Odeur : Typique, légèrement grillée

Goût : Neutre

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 :

Foutou de manioc, placali, accompagnement de sauces, restauration.

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g) :

Énergie : 340–360 kcal

Glucides : 82–86 g

Fibres : 2–3 g

Protéines : 2–3 g

Lipides : < 1 g

Sodium : < 10 mg

Conditionnement : Sachets alimentaires hermétiques

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

DDM : 24 mois

## **FICHE TECHNIQUE 3 : COUSCOUS DE MANIOC (ATTIÉKÉ SEC)**

Nom du produit : Couscous de Manioc

Dénomination : Semoule de manioc fermentée

Ingrédients : 100 % manioc

Origine matière première : Côte d'Ivoire

Procédé : Fermentation – pressage – semoulage – séchage

Aspect : Grains fins à moyens, blancs à légèrement jaunes

Odeur : Légèrement fermentée

Goût : Légèrement acidulé

Sans gluten : Oui (naturellement)

Additifs : Aucun

Mode d'emploi :

Réhydrater avec de l'eau tiède, égouter puis chauffer à la vapeur avant consommation.

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g) :

Énergie : 160–170 kcal

Glucides : 38–42 g

Fibres : ~2 g

Protéines : ~1 g

Lipides : < 0,5 g

Sodium : < 10 mg

Conditionnement : Sachets alimentaires hermétiques

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

DDM : 24 mois