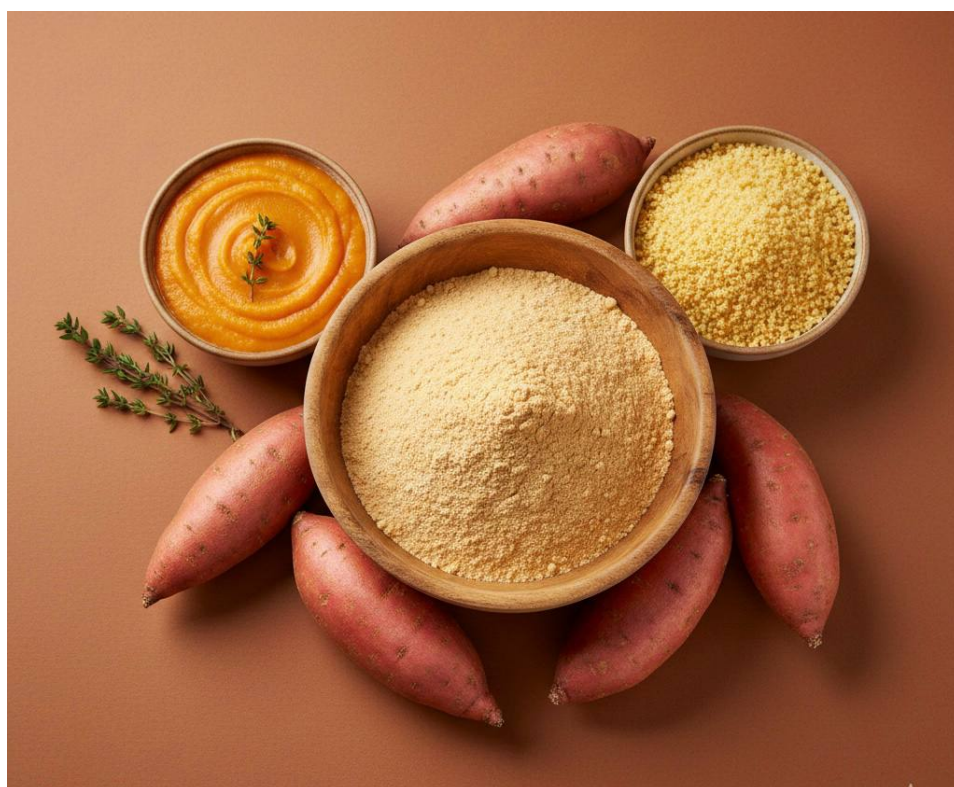




FICHES TECHNIQUES PATATE DOUCE



FICHE TECHNIQUE 1 : FARINE DE PATATE DOUCE

Nom du produit : Farine de Patate Douce

Dénomination : Farine de patate douce 100 % naturelle

Ingrédients : 100 % patate douce

Origine matière première : Côte d'Ivoire

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

Aspect : Poudre fine, crème à légèrement orangée

Odeur : Douce, caractéristique

Goût : Légèrement sucré

Humidité max : $\leq 12\%$

Sans gluten : Oui (naturellement)

Additifs : Aucun

Mode d'emploi :

Utiliser pour bouillies, pâtisserie, pains, crêpes, biscuits, sauces et épaississement.

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g) :

Énergie : 330–360 kcal

Glucides : 80–88 g

Fibres : 3–5 g

Protéines : 3–4 g

Lipides : < 1 g

Vitamine A (bêta-carotène) : élevée (variétés orangées)

Conditionnement : Sachets alimentaires hermétiques

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

DDM : 24 mois

FICHE TECHNIQUE 2 : PURÉE DE PATATE DOUCE EN POUDRE (PRÉCUITE)

Nom du produit : Purée de Patate Douce en Poudre

Dénomination : Poudre précuite de patate douce pour purée

Ingrédients : 100 % patate douce

Origine matière première : Côte d'Ivoire

Procédé : Cuisson – séchage – grillage léger – mouture

Aspect : Poudre fine à légèrement granuleuse

Odeur : Douce, légèrement grillée

Goût : Sucré 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 familiale, accompagnement, base de desserts, restauration.

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g) :

Énergie : 340–360 kcal

Glucides : 82–88 g

Fibres : 4–6 g

Protéines : 3–4 g

Lipides : < 1 g

Vitamine A (bêta-carotène) : élevée

Conditionnement : Sachets alimentaires hermétiques

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

DDM : 24 mois

FICHE TECHNIQUE 3 : COUSCOUS / SEMOULE DE PATATE DOUCE

Nom du produit : Couscous de Patate Douce

Dénomination : Semoule de patate douce

Ingrédients : 100 % patate douce

Origine matière première : Côte d'Ivoire

Procédé : Cuisson – râpage – granulation – séchage

Aspect : Grains fins à moyens, crème à orangés

Odeur : Douce

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 : 330–360 kcal

Glucides : 80–88 g

Fibres : 4–6 g

Protéines : 3–4 g

Lipides : < 1 g

Vitamine A (bêta-carotène) : élevée

Conditionnement : Sachets alimentaires hermétiques

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

DDM : 24 mois