

Abricot Séché Bio

FAMILLE

Fruits séchés

USAGES

Agroalimentaire · Snacking ·
Restauration

CERTIFICATION

Bio AB/EU · Sans SO₂ disponible ·
Sans OGM

L'abricot séché bio (*Prunus armeniaca*) est l'un des fruits séchés les plus consommés en Europe. La version sans SO₂ — à la couleur brun naturel caractéristique — répond à la demande croissante du marché bio et clean label pour des fruits séchés sans conservateur. Proforma Tropical s'approvisionne principalement en Turquie (région de Malatya, capitale mondiale de l'abricot séché) et en Iran.

Spécifications techniques

Présentation	Abricots entiers séchés ou moitiés
Humidité	< 25%
Sucres totaux	> 55% de la matière sèche
Fibres	> 7% de la matière sèche
Bêta-carotène	Naturellement présent (provitamine A)
SO₂	Sans SO ₂ disponible (couleur brun naturel) · Avec SO ₂ disponible (couleur orange vif)
Certifications	Bio AB/EU · Sans OGM
Conditionnement	Sacs de 10 kg et 25 kg
Conservation	12 mois en conditions fraîches et sèches

Usages et applications

Snacking naturel, mélanges de fruits secs, barres céréalières, pâtisserie (tarte aux abricots, clafoutis, cakes), confitures et compotes industrielles. Restauration : accompagnement de fromages, plats tajine, cuisine moyen-orientale.

Conditions Proforma Tropical

- Commande dès 1 palette, de 100 à 600 kg selon le produit ; palette panachée possible (plusieurs références), préparée dans nos locaux.
- Cotation sous 48 h ouvrées ; expédition sous 1 semaine sur stock, par transporteur palette.
- Échantillon : participation de 10 € HT aux frais d'envoi, déduite de la première commande.
- Paiement à la commande ; délai de paiement possible après étude du dossier.
- Moins d'une palette : formats de 5 à 25 kg sur biogout.com.

Valeurs typiques données à titre indicatif ; le certificat d'analyse du lot livré fait foi. Document non contractuel, établi d'après la fiche en ligne <https://proforma-tropical.com/nos-ingredients/abricot-seche-bio/>. Proforma Tropical SASU, opérateur certifié bio Ecocert FR-BIO-01.