

Amande Bio

FAMILLE

Fruits secs

USAGES

Pâtisserie · Boissons végétales ·
Snacking

CERTIFICATION

Bio AB/EU · Sans OGM

L'amande (*Prunus dulcis*) est le fruit sec le plus consommé au monde et l'un des ingrédients les plus polyvalents de l'industrie agroalimentaire européenne. Approvisionnée en Espagne (variétés Marcona et Langueta, profil aromatique prononcé apprécié en pâtisserie de spécialité) et en Californie (variété Nonpareil, standard industriel).

Spécifications techniques

Présentation	Entières, effilées, en poudre ou en bâtonnets selon usage
Humidité	< 6%
Matières grasses	> 50%
Protéines	> 20%
Aflatoxines	Conformes limites UE
Certifications	Bio AB/EU · Sans OGM
Conditionnement	Sacs de 25 kg
Conservation	12 mois en conditions fraîches et sèches

Usages et applications

Pâtisserie industrielle (financiers, macarons, frangipane, marzipan), poudre d'amande pour boulangerie sans gluten, boissons végétales (lait d'amande), mélanges de fruits secs premium, snacking. En restauration gastronomique : desserts, salades, plats orientaux.

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/amande-bio/>. Proforma Tropical SASU, opérateur certifié bio Ecocert FR-BIO-01.