

Ananas Séché Bio

FAMILLE

Fruits séchés

USAGES

Agroalimentaire · Restauration ·
Nutraceutique

CERTIFICATION

Bio AB/EU · Sans OGM · Sans SO₂
disponible

L'ananas séché bio (*Ananas comosus*) est produit principalement en Côte d'Ivoire. Il offre une note aromatique acidulée-sucrée distinctive et une richesse naturelle en bromélaïne (enzyme protéolytique). Sa version sans SO₂ répond aux exigences croissantes du marché clean label. Note : la bromélaïne peut interférer avec la gélification à base de gélatine — à anticiper en formulation.

Spécifications techniques

Présentation	Rondelles entières, dés ou morceaux
Humidité	< 15%
Sucres totaux	> 50% de la matière sèche
Bromélaïne	Naturellement présente
SO₂	Sans SO ₂ disponible (couleur brun naturel)
Certifications	Bio AB/EU · Sans OGM
Conditionnement	Sacs de 10 kg et 25 kg
Conservation	12 à 18 mois en conditions sèches

Usages et applications

Mélanges de fruits secs, barres énergétiques, granolas, pâtisseries tropicales, céréales. Rondelles entières en décoration et dressage gastronomique.

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