

Banane Séchée en Lamelles Bio

FAMILLE

Fruits séchés

USAGES

Snacking · Nutrition sportive ·
Restauration collective

CERTIFICATION

Bio AB/EU · Sans OGM · Sans sucre
ajouté disponible

La banane séchée en lamelles bio est l'une des références les plus stables du marché des fruits séchés en vrac industriel. Source naturelle de potassium, de glucides complexes et de magnésium, elle répond aux besoins des industriels de la nutrition sportive et du snacking naturel. Son format en lamelles régulières (3-5 mm) facilite le dosage automatisé sur les lignes de production.

Spécifications techniques

Présentation	Lamelles régulières 3-5 mm
Humidité	< 10%
Sucres totaux	> 60% de la matière sèche
Potassium naturel	> 1 000 mg/100g
Sans sucre ajouté	Oui (version naturelle)
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 céréalières et énergétiques, granolas, mueslis, céréales de petit-déjeuner. Nutrition sportive : source naturelle de potassium pour la récupération. Restauration collective : buffets de petit-déjeuner et salades de fruits déshydratées.

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/banane-sechee-lamelles-bio/>. Proforma Tropical SASU, opérateur certifié bio Ecocert FR-BIO-01.