

Dattes Deglet Nour Bio dénoyautées

FAMILLE

Fruits séchés

USAGES

Agroalimentaire · Restauration
gastronomique

CERTIFICATION

Bio AB/EU · Sans OGM

La datté Deglet Nour — "datté de la lumière" — est la variété de datté la plus exportée au monde. Originare des oasis d'Algérie et de Tunisie, elle se distingue par sa chair translucide, sa texture ferme et sa douceur naturelle équilibrée. Son appellation géographique et sa certification bio en font un ingrédient premium valorisable.

Spécifications techniques

Variété	Deglet Nour
Présentation	Dénoyautées entières, calibre homogène
Humidité	18 à 25%
Sucres totaux	> 65% de la matière sèche
Fibres	> 6% de la matière sèche
Certifications	Bio AB/EU · Sans OGM
Conditionnement	Cartons de 9 kg
Conservation	12 mois en conditions fraîches (4-8°C recommandé)

Usages et applications

Sucrant naturel clean label pour barres énergétiques, biscuits, céréales et energy balls. Pâtisserie industrielle (gâteaux aux dattes, tartes). Restauration gastronomique (association fromages, charcuteries, plats sucrés-salés). Détection noyaux résiduels obligatoire — certificat fourni à la livraison.

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/dattes-deglet-nour-bio/>. Proforma Tropical SASU, opérateur certifié bio Ecocert FR-BIO-01.