

Gingembre Confit Bio

FAMILLE

Fruits séchés · Condiments

USAGES

Confiserie · Pâtisserie ·
Restauration

CERTIFICATION

Bio AB/EU disponible · Sans OGM

Le gingembre confit est obtenu par cuisson des rhizomes de gingembre frais (Zingiber officinale) dans un sirop de sucre puis séchage partiel. Il combine les propriétés organoleptiques du gingembre frais — chaleur, arôme épicé-citronné, gingérols actifs — avec la douceur et la conservation du confisage. Ingrédient de confiserie artisanale et gastronomique à la demande industrielle croissante.

Spécifications techniques

Présentation	Tranches ou dés confits, enrobés de sucre cristallisé
Humidité	< 20%
Sucres totaux	> 55%
Gingérols résiduels	> 0.8%
Certifications	Bio AB/EU disponible · Sans OGM
Conditionnement	Sacs de 10 kg
Conservation	18 mois en conditions sèches

Usages et applications

Confiserie (bonbons au gingembre, chocolats fourrés), pâtisserie orientale et fusion, snacking gastronomique, barres énergétiques, mélanges de fruits secs premium. Restauration : accompagnement desserts, fromages affinés et cuisine asiatique.

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