

Myrtille Sauvage Bio

FAMILLE

Fruits séchés

USAGES

Nutraceutique · Agroalimentaire
premium · Restauration

CERTIFICATION

Bio AB/EU · Sans OGM · Cueillette
sauvage

La myrtille sauvage (*Vaccinium myrtillus*) présente une concentration en anthocyanes significativement plus élevée que la myrtille cultivée, grâce aux conditions de stress environnemental de la cueillette sauvage. Issue de cueillette en forêt au Canada et dans les Balkans, elle est le choix des formulateurs nutraceutiques et des restaurateurs gastronomiques à la recherche de l'ingrédient myrtille le plus actif du marché.

Spécifications techniques

Présentation	Baies entières séchées, petite taille caractéristique
Humidité	< 14%
Anthocyanes	> 0.3% de la matière sèche
Sans sucre ajouté	Oui
Certifications	Bio AB/EU · Sans OGM · Cueillette sauvage certifiée
Conditionnement	Sacs de 500g, 1 kg et 10 kg
Conservation	18 mois en conditions sèches, à l'abri de la lumière

Usages et applications

Mélanges de superfruits, céréales et granolas premium. Restauration gastronomique : dressage desserts, fromages et cocktails.

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