

Noisette Bio

FAMILLE

Fruits secs

USAGES

Chocolaterie · Pâtisserie ·
Snacking

CERTIFICATION

Bio AB/EU · Sans OGM · IGP
disponible

La noisette (*Corylus avellana*) est un ingrédient fondamental de la chocolaterie et de la pâtisserie industrielle européenne. Sa richesse en matières grasses monoinsaturées et son arôme torréfié intense après grillage en font l'oléagineux de référence pour les pralinés, pâtes à tartiner et tablettes de chocolat. Approvisionnée en Turquie (mer Noire) et en Italie (Piémont, IGP Tonda Gentile disponible).

Spécifications techniques

Présentation	Entières, concassées ou en poudre selon usage
Humidité	< 7%
Matières grasses	> 60%
Protéines	> 13%
Aflatoxines	Conformes limites UE
Certifications	Bio AB/EU · Sans OGM · IGP disponible (Piémont)
Conditionnement	Sacs de 25 kg sous atmosphère modifiée
Conservation	12 mois en conditions fraîches et sèches

Usages et applications

Pralinés et praliné-feuilletine, pâtes à tartiner, tablettes de chocolat, biscuits, granolas, snacking premium. Torréfaction préalable développant des arômes complexes appréciés en chocolaterie.

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