

Noix de Coco Râpée Bio

FAMILLE

Fruits séchés

USAGES

Pâtisserie · Confiserie ·
Restauration

CERTIFICATION

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

La noix de coco râpée bio est obtenue par râpage et déshydratation de la chair fraîche de Cocos nucifera .
Ingrédient de base de la pâtisserie et confiserie industrielle, elle offre une texture fibreuse caractéristique et une richesse naturelle en acide laurique. Disponible en râpée fine, moyenne ou en flocons selon les applications.

Spécifications techniques

Présentation	Râpée fine ou moyenne · Flocons selon usage
Humidité	< 3%
Matières grasses	> 60%
Acide laurique	> 45% des acides gras
Sans sucre ajouté	Oui
Certifications	Bio AB/EU disponible · Sans OGM
Conditionnement	Sacs de 25 kg
Conservation	12 mois en conditions sèches, à l'abri de la chaleur

Usages et applications

Macarons à la noix de coco, barres bounty-style, granolas, pâtisseries exotiques, currys et cuisine asiatique et africaine. Râpée fine pour enrobages de confiseries et décors pâtisseries. Flocons pour granolas et mueslis.

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/noix-de-coco-rapee-bio/>. Proforma Tropical SASU, opérateur certifié bio Ecocert FR-BIO-01.