

Noix de Pécan Bio

FAMILLE

Fruits secs

USAGES

Pâtisserie · Snacking premium ·
Restauration gastronomique

CERTIFICATION

Bio AB/EU disponible · Sans OGM

La noix de pécan (*Carya illinoensis*) est le fruit sec le plus riche en matières grasses parmi les oléagineux courants (supérieure à 70%). Son profil dominé par les acides oléique et linoléique et sa texture croquante au goût beurré distinctif en font un ingrédient premium de référence pour la pâtisserie américaine et le snacking gastronomique.

Spécifications techniques

Présentation	Moitiés entières ou brisures selon grade
Humidité	< 5%
Matières grasses	> 70%
Acides oméga-6	Élevés (acide linoléique > 20%)
Certifications	Bio AB/EU disponible · Sans OGM
Conditionnement	Sacs de 25 kg sous atmosphère modifiée
Conservation	12 mois en conditions fraîches et sèches

Usages et applications

Pâtisserie américaine (pecan pie, pralines caramel-pécan), tablettes de chocolat premium, mélanges de fruits secs gastronomiques, granolas, snacking. En restauration : accompagnement salades, fromages et plats de terroir américain.

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