

Noix du Brésil Bio

FAMILLE

Fruits secs

USAGES

Nutraceutique · Agroalimentaire

CERTIFICATION

Bio AB/EU · Sans OGM · Cueillette sauvage durable

La noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*) provient exclusivement de la cueillette sauvage en forêt amazonienne — naturellement traçable et porteuse d'un fort message de durabilité. Sa teneur exceptionnelle en sélénium naturel organique (séléno-méthionine) en fait la source alimentaire la plus concentrée en cet oligo-élément essentiel.

Spécifications techniques

Présentation	Noix entières décortiquées ou brisures
Humidité	< 5%
Sélénium naturel	10 à 100 µg/g (variable selon origine — analyse par lot indispensable)
Matières grasses	> 65%
Aflatoxines	Conformes limites UE · Analyse systématique par lot
Certifications	Bio AB/EU · Sans OGM · Cueillette sauvage durable
Conditionnement	Sacs de 25 kg sous vide

Usages et applications

Mélanges de fruits secs premium, barres énergétiques, granolas, chocolats. Image "forêt amazonienne" valorisable marketing.

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