

Pistache Bio Espagne

FAMILLE

Fruits secs

USAGES

Pâtisserie · Confiserie ·
Restauration gastronomique

CERTIFICATION

Bio AB/EU · Sans OGM · Origine
Espagne certifiée

La pistache bio d'Espagne (Pistacia vera), cultivée en Castille-La Manche, bénéficie d'un terroir méditerranéen continental qui lui confère une couleur verte intense et un arôme plus prononcé que les pistaches iraniennes ou américaines. Son origine européenne certifiée est un argument différenciateur pour les industriels engagés dans une démarche de proximité.

Spécifications techniques

Variété	Kerman · Aegina selon disponibilité
Présentation	Décortiquées entières, couleur verte intense
Humidité	< 6%
Matières grasses	> 45%
Protéines	> 20%
Aflatoxines	Conformes limites UE
Certifications	Bio AB/EU · Sans OGM · Origine Espagne certifiée
Conditionnement	Sacs de 25 kg sous vide
Conservation	12 mois en conditions fraîches et sèches

Usages et applications

Pâtisserie gastronomique (macarons, baklava, pralinés, financiers), chocolaterie premium (tablettes, bonbons), glacierie (glaces et sorbets pistache), snacking premium. Couleur verte intense naturelle valorisable "origine Espagne" sur les emballages.

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