

Poudre de Baobab Bio

FAMILLE

Poudres végétales

USAGES

Agroalimentaire · Nutraceutique ·
Cosmétique

CERTIFICATION

Bio AB/EU · Sans OGM · Novel food
UE autorisé

La poudre de baobab est obtenue par broyage de la pulpe naturellement déshydratée du fruit du baobab (*Adansonia digitata*). Autorisée comme novel food dans l'UE depuis 2008, elle bénéficie d'un cadre réglementaire établi et d'une demande industrielle croissante.

Spécifications techniques

Présentation	Poudre fine beige crème, légèrement acide
Vitamine C naturelle	150 à 500 mg/100g
Fibres solubles	> 40% de la matière sèche
pH en solution	2.5 à 3.5
Humidité	< 8%
Statut UE	Novel food autorisé depuis 2008
Certifications	Bio AB/EU · Sans OGM
Conditionnement	Sacs de 20 kg

Usages et applications

Smoothies, boissons fonctionnelles, barres énergétiques, yaourts. Agent acidifiant naturel pouvant partiellement remplacer l'acide citrique. Dosage 2 à 10% selon applications.

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/poudre-de-baobab-bio/>. Proforma Tropical SASU, opérateur certifié bio Ecocert FR-BIO-01.