

Poudre de Lucuma Bio

FAMILLE

Poudres de fruits

USAGES

Agroalimentaire · Nutraceutique

CERTIFICATION

Bio AB/EU disponible · Sans OGM

La lucuma (*Pouteria lucuma*), surnommée "l'or des Incas", offre un arôme naturel de caramel-vanille unique et une douceur naturelle tempérée. Approvisionnée exclusivement au Pérou et au Chili, elle constitue un édulcorant naturel premium et un aromatisant d'exception pour les industriels à la recherche d'ingrédients différenciateurs avec une histoire forte.

Spécifications techniques

Présentation	Poudre fine beige-jaune, arôme caramel naturel
Sucres naturels	> 40% de la matière sèche
Bêta-carotène	Naturellement présent
Humidité	< 7%
Certifications	Bio AB/EU disponible · Sans OGM
Conditionnement	Sacs de 5 kg, 10 kg, 25 kg
Conservation	18 mois en conditions sèches

Usages et applications

Édulcorant naturel à arôme caramel dans les glaces, sorbets, pâtisseries, biscuits, smoothies et boissons fonctionnelles premium. Dosage 5 à 15% de la formulation. Enrichissement naturel niacine, bêta-carotène et fer en nutraceutique.

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