

Raisins Secs Bio

FAMILLE

Fruits séchés

USAGES

Pâtisserie · Céréales · Snacking

CERTIFICATION

Bio AB/EU disponible · Sans OGM

Les raisins secs bio sont obtenus par séchage naturel au soleil de grappes de raisins de table de variétés sélectionnées. Ingrédient fondamental de la pâtisserie industrielle et des céréales de petit-déjeuner, ils offrent une douceur naturelle concentrée et une richesse en oligo-éléments (fer, potassium) valorisable en formulation. Proforma Tropical propose les deux variétés les plus utilisées industriellement : Thompson Seedless et Sultana.

Variétés et spécifications

Variétés disponibles	Thompson Seedless · Sultana · Muscat selon disponibilité
Présentation	Grains entiers séchés, sans pépins
Humidité	< 15%
Sucres totaux	> 65% de la matière sèche
Fer naturel	Élevé (> 2 mg/100g)
Potassium naturel	Élevé (> 700 mg/100g)
Certifications	Bio AB/EU disponible · Sans OGM
Conditionnement	Sacs de 10 kg et 25 kg
Conservation	18 mois en conditions sèches

Usages et applications

Pâtisserie industrielle (cakes, pain aux raisins, kouglof, stollen, muffins), céréales de petit-déjeuner, granolas, mueslis, barres céréalières, snacking. En restauration, accompagnement de fromages et plats cuisinés salés-sucrés.

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