

Fiche technique

Baobab en poudre 125g

Adansonia Digitata

Origine : Sénégal



BIO

100%
VÉGÉTAL

100%
NATUREL

Fruit du baobab en poudre.

Référence fournisseur / code EAN

100.FR00.018 / 5600317471637

Ingrédients

Baobab en poudre (pulpe du fruit du baobab).

Procédé de fabrication

Réception des matières premières, stockage, broyage, tamisage et conditionnement.

Certifications

Produit biologique (Certiplanet PT-BIO-04)

Sans gluten (APC)

Vegan (Vegan Society)

Conditionnement

Paquet de 125g. Doypack.

Face - MattOPP/PE. Dos - MattOPP/MetPet/mic PE

Conservation / Transport

À conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.

Ne nécessite pas de réfrigération.

Durée de vie totale : 13 mois.

À consommer dans les 3 mois après ouverture.

Transport en véhicule fermé et à température ambiante.

Caractéristiques organoleptiques

Arôme et saveur : légèrement acidulé

Aspect : poudre beige

Texture : poudre fine

Conseils d'utilisation

1 à 2 cuillères à café (env. 5g-10g) dans des smoothies, jus, boissons végétales, desserts vegans.

Déclaration nutritionnelle - Valeur moyenne pour 100g

Énergie (Kj/Kcal)	986/237 (12%*)
Matières grasses (g)	<0.5
-dont acides gras saturés (g)	<0.1
Glucides (g)	35 (14%*)
-dont sucres (g)	25 (28%*)
Fibres (g)	44
Protéines (g)	2.3 (5%*)
Sel (g)	<0.01
Vitamine C (mg)	225 (281%**)
Calcium (mg)	300 (38%**)
Fer (mg)	15 (107%**)
Potassium (mg)	2250 (113%**)
Zinc (mg)	7.5 (75%**)

* Apports quotidiens de Référence pour un adulte (8400kJ/2000Kcal)

** Valeur Nutritionnelle de Référence

Allégations santé

Riche en vitamine C - Contribue au fonctionnement normal du système immunitaire.

Riche en calcium - Nécessaire au maintien d'une ossature normale.

Riche en fer - Contribue à réduire la fatigue.

Riche en potassium - Contribue au maintien d'une pression sanguine normale.

Riche en zinc - Contribue à une fertilité et une reproduction normales.

Riche en fibres.

Allergènes

Contient des traces d'avoine (sans gluten), d'arachides, de fruits à coque (amandes et noisettes) et de graines de sésame.