

Dénomination commerciale : La Maison de l'Ail Noir. Certification : Ecocert 32600 L'Isle Jourdain.
Adresse de l'établissement : 5, À Bauyhaou, 33690 SENDETS.

Fiche technique Noix de cajou curry

Description : Les noix de cajou aux épices **curry** sont une savoureuse alliance de noix croquantes enrobées d'un mélange d'épices curry. Leur goût légèrement relevé et parfumé apporte une touche exotique et chaleureuse à chaque bouchée. Idéales pour l'apéritif, en en-cas ou pour sublimer vos plats, ces noix de cajou raviront les amateurs de **saveurs indiennes**. Une cuisson douce inférieure à 130°C préserve toutes les saveurs naturelles et la qualité des matières premières. Elle rend la texture croquante et intensifie les arômes des épices pour une expérience gustative équilibrée et gourmande.

Ingrédients	Proportions pour 100g	Origine
Noix de cajou*	94g	Vietnam
Épices curry (curcuma*, graine de coriandre*, amidon de pomme de terre*, sel de mer, gingembre*, fenouil*, clous de girofle*, ail déshydraté*, piment de Jamaïque*, cannelle*, sarriette*, origan*, thym*, romarin*, basilic*)	2,5g	Origine multiples
Sel	2,5g	France
Gomme d'acacia*	1g	Éthiopie

*Certifié par ECOCERT FR-BIO-01 en accord avec la réglementation européenne règlement CE n°834/2007.

- **Référence produit :** SABNDCURRY
- **Conditionnement :**

Sachet de 100g



- **Palettisation :**

- Big Bag de 750kg
- 640kg/ palette composée de 128 cartons de 5kg

- **Conservation :**
 - A conserver dans son emballage, à l'abri de la lumière, de l'air et de l'humidité.
 - Température : 8 - 20°Celsius, optimale 15°Celsius, humidité relative : 55% - 65%.
- **DDM : 24 mois**

Valeurs nutritionnelles	Pour 100g
Valeur énergétique	524kcal
Protéines	17,4g
Fibres	3,3g
Glucides dont sucres	30,3g 5,5g
Lipides dont acides gras saturés	40,8g 7,24g
Sel	2,5g

Les produits utilisés pour l'élaboration des **Noix de cajou au curry** ne sont pas soumis au traitement par ionisation :

- **Noix de Cajou biologiques**, certifiées par **ECOCERT FR-BIO-01**, en accord avec la réglementation européenne (règlement 834/2007).
- **Curry biologique** certifié par **ECOCERT FR-BIO-01** en accord avec la réglementation européenne (règlement 834/2007).
- **Sel non raffiné**, provenant de sources naturelles et sans traitement chimique.
- **Gomme d'acacia (arabique) biologique E414**, certifiée par **ECOCERT FR-BIO-01**, en accord avec la réglementation européenne (règlement CE n°834/2007).

Description sensorielle	
Apparence/ couleur	Noix de cajou en partie recouvertes d'épices curry visible en surface, couleur jaune/ doré.
Arôme	Caractéristiques des noix de cajou grillées et du mélange d'épices curry utilisées. Aucun arrière-goût de substances étrangères.
Odeur	Typique du curry et des noix de cajou grillées, frais pas d'odeur de substances étrangères.
Texture	Ferme à la morsure, croquant, typique.

Caractéristiques physico-chimique		
LA MAISON DE L'AIL NOIR – SAS 5 À BAUYHAOU, 33690 SENDETS	Date de création	01/03/2020
	Date de mise à jour	10/03/2026

Calibre des noix de cajou	W320
Pourcentage de ½ noix	<1%
Pourcentage de brisures	<0,8%
Taux d'humidité	4%
Corps étrangers dangereux et non dangereux	0%

Critères microbiologiques	
Flore totale	< 10.000 cfu/g
Levures et moisissures	< 500 cfu/g
Coliformes	< 10 cfu/g
E coli	< 10 cfu/g
Salmonella	Négatif dans 25g

Contaminants	
Métaux lourds et mycotoxines	Conforme au règlement (UE) n°2023/915 et modifications.
Pesticides	Conforme aux règlements CE n° 834/2007 et CE n° 396/2005 et modifications.
OGM	Ce produit biologique est exempt d'organismes génétiquement modifiés et n'est donc pas soumis aux règlements CE n° 1829/2003 et CEE n° 1830/2003 et modifications.
Produit non irradié conformément à la réglementation sur les produits biologiques.	

Allergènes : fruits à coque