

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 fromage & piment d'Espelette

**Description :** Les noix de cajou **fromage et piment d'Espelette** sont une savoureuse alliance de noix croquantes enrobées de poudre de fromage et de piment d'Espelette. Leur goût légèrement relevé et parfumé apporte une touche fromagère et chaleureuse à chaque bouchée. Idéales pour l'apéritif, en en-cas ou pour sublimer vos plats. 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 pour une expérience gustative équilibrée et gourmande.

Ingrédients	Proportions pour 100g	Origine
Noix de cajou*	89g	Vietnam
Fromage lyophilisé*	6g	France
Sel	3g	France
Piment d'Espelette séché*	1g	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 :** SABNDCFRPE
- **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	541kcal
Protéines	17,82g
Fibres	4,08g
Glucides dont sucres	25,94g 5,57g
Lipides dont acides gras saturés	43,42g 8,24g
Sel	3,13g

Les produits utilisés pour l'élaboration des **Noix de cajou au fromage et piment d'Espelette** 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).
- **Fromage lyophilisé biologique**, certifié par **ECOCERT FR-BIO-01**, en accord avec la réglementation européenne (règlement 834/2007).
- **Piment d'Espelette 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**, certifiée par **ECOCERT FR-BIO-01**, en accord avec la réglementation européenne (règlement CE n°834/2007).

Description sensorielle	
Apparence/ couleur	Noix de cajou uniformément recouvertes de poudre de fromage et de piment d'Espelette visible en surface, couleur jaune/ orangé.
Arôme	Caractéristiques des noix de cajou grillées, du fromage grillé et du piment d'Espelette. Aucun arrière-goût de substances étrangères.
Odeur	Typique des du fromage, du piment d'Espelette et des noix de cajou grillées.
Texture	Croquante, ferme à la morsure, texture homogène et agréable.

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

<b>Caractéristiques physico-chimique</b>	
<b>Calibre des noix de cajou</b>	W320
<b>Pourcentage de ½ noix</b>	<1%
<b>Pourcentage de brisures</b>	<0,8%
<b>Taux d'humidité</b>	4%
<b>Corps étrangers dangereux et non dangereux</b>	0%

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

<b>Contaminants</b>	
<b>Métaux lourds et mycotoxines</b>	Conforme au règlement (UE) n°2023/915 et modifications.
<b>Pesticides</b>	Conforme aux règlements CE n° 834/2007 et CE n° 396/2005 et modifications.
<b>OGM</b>	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** : lactose, fruits à coque