

Poudre de fraise bio



Qu'est-ce que la poudre de fraise bio ?

La poudre de fraise bio est une poudre à base de fraises fraîches. Il existe généralement deux techniques de traitement, l'une est la poudre de fraise séchée à l'air et l'autre est la poudre de fraise lyophilisée. La fraise est un hybride largement cultivé du genre *Fragaria*, collectivement appelé fraise. Ses fruits sont cultivés dans le monde entier. L'histoire des fraises remonte à la Rome antique, mais au 17ème siècle, les Français ont d'abord planté des fraises dans les bois des jardins. La poudre de fraise est largement appréciée pour son arôme unique, sa couleur rouge vif, sa texture juteuse et sa douceur. Il est consommé en grande quantité, qu'il soit consommé frais ou utilisé dans des aliments préfabriqués tels que les confitures, les jus, les tartes, la crème glacée, les laits frappés et le chocolat. Les saveurs et arômes artificiels de fraise sont également largement utilisés dans de nombreux produits, tels que le brillant à lèvres, les bonbons, le savon pour les mains, le parfum et de nombreux autres produits. Actuellement, les fraises sont largement cultivées dans le monde, mais les principales zones de production se situent dans les régions tempérées plus fraîches. Nos fraises biologiques sont cultivées dans le Zhejiang, le Shaanxi, le Jiangsu et la Mongolie intérieure. La poudre

de fraise bio est riche en vitamines et minéraux tels que les vitamines C et K, l'acide folique, le potassium, le manganèse et le magnésium.

spécification

NOM DU PRODUIT	Poudre De Jus De Fraise Biologique
ORIGINE DE LA PLANTE	<i>Fragaria ananassa</i>
ORIGINE DU PAYS	Chine
PHYSIQUE / CHIMIQUE / MICROBIOLOGIQUE	
APPARENCE	Poudre fine
COULEUR	Rose clair
GOÛT & ODEUR	Caractéristique
LA TAILLE DES PARTICULES	100% passe 80 mailles
HUMIDITÉ	≤ 5,0 %
CENDRE	≤ 5,0 %
HEAVY MÉTAL	Pb<1mg/kg As<1mg/kg Cd<1mg/kg Hg<1mg/kg
RÉSIDUS DE PESTICIDES	Conforme aux normes biologiques NOP et UE
MICROBIOLOGIQUE	
PTC (UFC/GM)	<10000 ufc/g
MOISSURE & LEVURE	<300 ufc/g
E. COLI	Négatif
SALMONELLE	Négatif
STOCKAGE	Refroidir, aérer et sécher
EMBALLER	25kg/tambour
DURÉE DE CONSERVATION	24mois

REMARQUE

Des spécifications personnalisées peuvent également être réalisées

Caractéristique du produit

Non-OGM Riche en nutriments Couleur brillante Excellente dispersion Fluidité supérieure

Emballage



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Poudre de fraise bio](#)