

Noyaux de graines de citrouille biologiques



Price: ~~\$5.00~~ Le prix initial était : \$5.00.\$4.50Le prix actuel est : \$4.50.

Qu'est-ce que le noyau de graines de citrouille biologique ?

Les graines de courge bio proviennent de courges certifiées bio, soigneusement décortiquées et nettoyées pour offrir uniquement des graines vertes de la plus haute qualité, non altérées.

Contrairement aux graines entières, ces graines offrent une texture moelleuse et moelleuse, avec un délicieux goût de noisette, sans la coque extérieure dure. Cela les rend exceptionnellement savoureuses et polyvalentes, pour une consommation directe ou une intégration harmonieuse dans diverses applications alimentaires. Riches en protéines faciles à digérer, en bonnes graisses et en micronutriments, les graines de courge bio sont un atout précieux pour toute gamme de produits sains.

Découvrez les bienfaits purs et sains des graines de courge bio, un superaliment haut de gamme offrant une nutrition et une polyvalence exceptionnelles. Ces graines d'un vert éclatant, aussi

appelées pepitas, sont décortiquées pour plus de commodité et offrent un profil impressionnant de protéines végétales complètes, de graisses saines pour le cœur (dont des omégas) et d'une richesse en minéraux essentiels comme le magnésium et le zinc. Nos graines de courge bio sont un ingrédient idéal pour les fabricants qui cherchent à améliorer la valeur nutritionnelle, la texture et l'attrait d'une large gamme d'aliments, de boissons et de snacks, répondant ainsi à la demande croissante d'options clean label, végétales et sans allergènes.

Spécifications

Attribut	Spécifications
Nom botanique	<i>Cucurbita pepo</i>
Formulaire	Amandes décortiquées (crues ou activées)
Traitement	Séché à l'air $\leq 45^{\circ}\text{C}$ / Activé (trempé et déshydraté)
Couleur	Vert émeraude profond avec des bords ivoire
Humidité	$\leq 6.5\%$
Pureté	$> 99,9\%$ de noyau (pas de fragments de coquille)
Catégories de taille	Jumbo (12-14 mm), Standard (8-10 mm)
Durée de conservation	24 mois (emballage rincé à l'azote)
Taux de défauts	$< 0,1\%$ (grains décolorés/cassés)

Caractéristiques principales

- Excellente source de protéines végétales complètes : offre les neuf acides aminés essentiels, favorisant le maintien et la croissance musculaire, ce qui en fait une précieuse source de protéines végétaliennes.
- Excellente source de protéines végétales complètes : offre les neuf acides aminés essentiels, favorisant le maintien et la croissance musculaire, ce qui en fait une précieuse source de protéines végétaliennes.

- Centrale minérale : Exceptionnellement riche en magnésium (essentiel pour la fonction musculaire et nerveuse, le contrôle de la glycémie), en zinc (essentiel pour la fonction immunitaire et la cicatrisation des plaies) et une bonne source de fer et de phosphore.
- Riche en antioxydants : Contient divers antioxydants, notamment des caroténoïdes et de la vitamine E, qui aident à protéger les cellules des dommages oxydatifs.
- Naturellement sans gluten : un ingrédient idéal pour les formulations de produits sans allergènes et sans gluten, répondant à divers besoins alimentaires.
- Ingrédient culinaire polyvalent : leur saveur et leur texture attrayantes les rendent adaptés à une vaste gamme d'applications sucrées et salées.
- Clean Label & Organic Certified : Issu de citrouilles certifiées biologiques, garantissant un produit sans pesticides synthétiques ni OGM, en résonance avec les consommateurs soucieux de leur santé.
- Approvisionnement durable : les citrouilles sont une culture respectueuse de l'environnement, conforme aux valeurs de marque éco-responsables.

Applications

Nos graines de citrouille biologiques sont un ingrédient très polyvalent et nutritif, parfaitement adapté à une large gamme d'applications B2B dans les industries alimentaires et des boissons :

- Collations : Idéal pour les mélanges montagnards, les mélanges de graines, les collations grillées et comme complément sain aux barres-collations et aux bouchées énergétiques.
- Boulangerie et confiserie : incorporez-le dans les pains, les muffins, les biscuits, les granolas et les écorces de chocolat pour plus de croquant, de protéines et de nutrition.
- Céréales et granola : une garniture ou un ingrédient sain dans les céréales de petit-déjeuner, les flocons d'avoine chauds et les mélanges de granola spéciaux.
- Salades et plats salés : Excellente garniture croquante pour salades, soupes, yaourts et autres plats salés. Peut également être utilisée dans un pesto ou comme panure.
- Produits à base de plantes : utilisés dans le développement de fromages végétaliens, de pâtes à tartiner à base de plantes et d'alternatives à la viande pour la texture, la saveur et les protéines.
- Compléments nutritionnels : Peuvent être inclus dans des substituts de repas en poudre ou des mélanges fonctionnels pour l'enrichissement en nutriments des aliments complets.
- Tartinades et beurres : Broyez-les en un délicieux beurre de graines de citrouille nutritif pour les tartinades ou comme ingrédient dans d'autres formulations.

Pourquoi choisir nos graines de citrouille biologiques pour votre entreprise ?

En collaborant avec nous pour vos besoins en graines de citrouille biologiques, vous garantissez un ingrédient supérieur et durable qui correspond aux demandes actuelles du marché et à vos objectifs d'innovation produit :

- Profil nutritionnel exceptionnel : Proposez des produits riches en protéines végétales complètes, en minéraux essentiels (magnésium, zinc) et en graisses saines, attrayants pour le consommateur soucieux de sa santé.
- Attrait hypoallergénique : Naturellement exempts d'allergènes majeurs comme le gluten, les produits laitiers et le soja, ce qui les rend adaptés à une large base de consommateurs.
- Certification Clean Label et Biologique : Notre statut certifié biologique soutient directement l'engagement de votre marque envers des produits naturels et sains.
- Fonctionnalité polyvalente : améliorez à la fois la valeur nutritionnelle et l'expérience sensorielle (texture, saveur) dans une large gamme de catégories de produits.
- Qualité et sécurité constantes : Nous assurons un contrôle qualité rigoureux tout au long du décorticage et du nettoyage, fournissant un produit fiable et sûr lot après lot, optimisant ainsi vos processus de fabrication.
- Approvisionnement B2B fiable : nous proposons une chaîne d'approvisionnement robuste et évolutive, capable de répondre à vos besoins de volume de manière efficace et cohérente.
- Support technique dédié : Notre équipe fournit des fiches techniques complètes, des certificats d'analyse (CoA) et des conseils d'experts pour soutenir votre R&D, votre formulation et votre conformité réglementaire.

FAQ

Q: What is the typical protein content of your Organic Pumpkin Seed Kernels?

A: Our **Organic Pumpkin Seed Kernels** typically contain approximately 25-30% protein by weight. Exact percentages are provided on the Certificate of Analysis (CoA) for each batch.

Q: Are Organic Pumpkin Seed Kernels a complete protein source?

A: Yes, **Organic Pumpkin Seed Kernels** are considered a complete plant-based protein, providing all nine essential amino acids.

Q: Are your Organic Pumpkin Seed Kernels suitable for nut-free and gluten-free products?

A: Yes, **Organic Pumpkin Seed Kernels** are naturally free of gluten and are often used as a preferred alternative in nut-free formulations, making them ideal for allergen-friendly products.

Q: What is the shelf life and recommended storage for bulk quantities?

A: Our **Organic Pumpkin Seed Kernels** typically have a shelf life of 12-24 months from the manufacturing date when stored in a cool, dry place, away from direct sunlight and moisture, in their original sealed packaging. Refrigeration can further extend freshness. Specific bulk storage recommendations will be provided with your order documentation.

Q: Can these kernels be roasted or further processed by manufacturers?

A: Yes, **Organic Pumpkin Seed Kernels** are highly adaptable and can be roasted, seasoned, or further processed (e.g., ground into butter or flour) by manufacturers to create custom ingredients or finished products.

Emballage



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

[View Product Page: Noyaux de graines de citrouille biologiques](#)