

Graines de tournesol biologiques



Price: ~~\$3.00~~ Le prix initial était : \$3.00, \$2.80 Le prix actuel est : \$2.80.

Qu'est-ce que les graines de tournesol biologiques ?

Les graines de tournesol biologiques sont récoltées avec soin à partir de tournesols 100 % purs et issus de l'agriculture biologique. Après la récolte, les graines subissent un processus de décortilage mécanique doux pour séparer le noyau de sa coque extérieure. Les grains sont ensuite soigneusement nettoyés et triés pour garantir que seules les graines de la plus haute qualité, entières et sans défaut, soient sélectionnées. La certification biologique garantit que les tournesols sont cultivés et transformés sans pesticides de synthèse, herbicides, OGM ou additifs artificiels, conformément aux normes strictes d'étiquetage propre et d'ingrédients naturels.

Les graines de tournesol biologiques sont très appréciées pour leur profil nutritionnel équilibré et leur polyvalence :

- Riches en nutriments : ils sont une excellente source de vitamine E, de magnésium, de sélénium et de graisses saines (monoinsaturées et polyinsaturées).
- Bonne source de protéines et de fibres : Contribue à la satiété et à la santé digestive.
- Saveur douce et neutre : leur goût délicat de noisette les rend compatibles avec les applications sucrées et salées sans dominer les autres saveurs.
- Texture croquante : ajoute une touche satisfaisante à divers aliments.

Grâce à leurs avantages nutritionnels robustes et à leur nature adaptable, nos graines de tournesol biologiques sont l'ingrédient idéal pour les fabricants qui cherchent à améliorer le profil santé, la texture et l'attrait de leurs produits avec un ingrédient propre et transparent.

Caractéristiques

Graines de tournesol biologiques : naturelles, non torréfiées, non salées.

Attribut	Détails
Noms communs	Graines de tournesol décortiquées biologiques, cœurs de tournesol biologiques
Nom latin	<i>Helianthus annuus</i>
Source	Graines de tournesol 100 % biologiques
Traitement	Décorticage, nettoyage, tri
Appearance	Grains de forme ovale, gris clair à blanc cassé
Saveur	Doux, noisette, légèrement beurré
Texture	Ferme, croquant
Pureté	Généralement $\geq 99,9$ % (pas de coquilles, de matières étrangères)
Teneur en humidité	Max 10%
Teneur en huile	45-55 % (typique)

Attribut	Détails
Teneur en protéines	20-25 % (typique)
Profil des acides gras	Riche en acide linoléique (oméga-6), acide oléique (oméga-9)
Pureté microbiologique	Conforme aux normes internationales de sécurité alimentaire (par exemple, absence d'E. coli, de Salmonella, faible numération totale sur plaque)
Métaux lourds	Faibles niveaux, conformes aux réglementations internationales

Caractéristiques principales

- Centrale nutritionnelle : riche en vitamine E, un puissant antioxydant ; en minéraux essentiels comme le magnésium et le sélénium ; et en graisses polyinsaturées et monoinsaturées bénéfiques.
- Excellente source de protéines végétales : contribue au maintien musculaire et à la satiété, ce qui le rend idéal pour les produits végétaliens et végétariens.
- Riche en fibres alimentaires : favorise la santé digestive et contribue à une sensation de satiété.
- Alternative sans allergènes : Naturellement exempt d'allergènes majeurs comme le gluten, les produits laitiers et le soja. Souvent utilisé comme alternative sans noix, sûre et délicieuse dans les recettes et les installations.
- Saveur douce et polyvalente : son délicat goût de noisette se marie parfaitement aux formulations sucrées et salées sans dominer les autres ingrédients.
- Bio et Clean Label : Certifié biologique et sans OGM, sans pesticides synthétiques, herbicides et additifs artificiels, répondant aux exigences strictes des consommateurs en matière d'ingrédients purs et transparents.
- Texture croquante satisfaisante : ajoute un élément de texture attrayant à une large gamme de produits.

Applications

Nos graines de tournesol biologiques sont des ingrédients incroyablement polyvalents et très demandés pour une multitude d'applications B2B dans les secteurs de l'alimentation, des collations et de la boulangerie :

- Industrie des snacks :
 - Directement pour les collations emballées (torréfiées ou non torréfiées).
 - Ingrédients des mélanges montagnards, des mélanges de collations sans noix et des mélanges de collations saines.
- Boulangerie & Confiserie :
 - Inclusion dans les pains, muffins, biscuits, granolas et barres santé pour plus de croquant, de nutrition et de saveur.
 - Utilisé dans les produits de boulangerie sans gluten et sans noix.
 - Garniture pour pâtisseries et desserts.
- Céréales et produits de petit-déjeuner :
 - Ingrédients des mélanges de granola, de muesli, de flocons d'avoine et de céréales pour petit-déjeuner.
- Salades et plats salés :
 - Garniture pour salades, légumes rôtis et comme ingrédient dans des plats salés à base de plantes.
- Beurres et pâtes à tartiner :
 - Utilisé pour produire du beurre de graines de tournesol (SunButter®) comme alternative populaire sans noix.
- Nutraceutiques et compléments alimentaires :
 - En tant qu'ingrédient alimentaire complet dans les mélanges de protéines, les substituts de repas ou les mélanges de superaliments.

Pourquoi choisir nos graines de tournesol biologiques ?

En collaborant avec nous pour vos besoins en graines de tournesol biologiques, vous garantissez un ingrédient haut de gamme et très demandé qui répond aux tendances critiques du marché et aux préférences des consommateurs :

- Répondez aux demandes sans allergènes : capitalisez sur le besoin croissant de solutions sans noix, en offrant une alternative sûre et délicieuse.

- Améliorez les profils nutritionnels : améliorez naturellement vos produits avec des vitamines essentielles, des minéraux, des graisses saines, des protéines et des fibres.
- Certification biologique garantie : nos grains respectent des normes biologiques strictes, essentielles pour vos gammes de produits clean label et premium.
- Qualité et pureté supérieures : notre traitement méticuleux garantit des grains de haute qualité, propres et sans défaut, lot après lot, répondant aux normes internationales de sécurité alimentaire les plus élevées.
- Chaîne d'approvisionnement robuste et évolutive : en tant que fournisseur B2B dédié, nous offrons un approvisionnement fiable et la capacité de répondre à vos demandes de production, des petites commandes aux commandes en gros, de manière efficace et cohérente.
- Assistance technique complète : notre équipe fournit des fiches techniques détaillées, des certificats d'analyse (CoA) et des conseils d'experts pour répondre à vos besoins en matière de développement de produits, d'étiquetage et de conformité réglementaire.

FAQ

Q: Are your Organic Sunflower Seed Kernels truly nut-free and suitable for allergen-sensitive facilities?

A: While we guarantee our **Organic Sunflower Seed Kernels** are naturally nut-free, cross-contamination prevention depends on your specific facility's practices. We ensure stringent protocols on our end to minimize cross-contact with common allergens during processing and packaging. Please discuss your specific allergen protocols with our sales team.

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

A: Our **Organic Sunflower Seed Kernels** typically have a shelf life of **12-18 months** from the manufacturing date when stored in a cool, dry place (below 75°F / 24°C), away from direct sunlight and strong odors, in their original sealed, airtight packaging. Refrigeration or freezing can extend shelf life, especially after opening.

Q: Can these kernels be roasted or seasoned by the buyer?

A: Yes, our kernels are supplied **unroasted and unsalted**, making them ideal for further processing such as roasting, seasoning, or incorporation into complex formulations, giving you full control over the final product.

Q: Is your Organic Sunflower Seed Kernels non-GMO?

A: Yes, as a certified organic product, our **Organic Sunflower Seed Kernels** are inherently **Non-GMO**, as they are derived from organically cultivated sunflowers grown without genetically modified organisms.

Q: What are the main benefits of using sunflower seeds compared to other nuts or seeds?

A: Sunflower seeds offer a unique combination of **Vitamin E**, **selenium**, and **magnesium**, making them particularly beneficial for antioxidant and heart health. They are also a popular and safe **allergen-friendly alternative** to tree nuts and peanuts, catering to a wider consumer base.

Emballage



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

[View Product Page: Graines de tournesol biologiques](#)