

Baie de Goji du Qinghai

Disponible en sac vrac de 5 kg.

La région du Qinghai, province tibétaine, est réputée pour la qualité de ses baies de Goji qui poussent abondamment en haute altitude (2800m, plateau tibétain). C'est donc tout naturellement de cette provenance que nous avons sélectionné la meilleure qualité.

Ce superfruit, de la famille des solanacées, est utilisé depuis des millénaires dans les pharmacopées tibétaines et chinoises, pour sa richesse naturelle en vitamine C qui contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif. Source de calcium et riche en fer, il contribue aussi à réduire la fatigue.

C'est le plus naturel des compléments alimentaires !

Nous vous conseillons de le consommer quotidiennement à raison d'une ou deux cuillères à soupe, sec ou trempé dans l'eau de source. N'hésitez pas à utiliser l'eau de trempage !

De saveur légèrement sucrée, il sera parfait dans vos céréales du matin, vos desserts et vos salades, ou tout simplement nature en snack énergétique.

Conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur, dans un contenant hermétique.

Produit biologique, distribution certifiée par ECOCERT FR-BIO-01. Agriculture Chine (plateau tibétain du Qinghai).

Baie de Goji du Qinghai

BGQV Sac vrac 5 kg



Baie de Goji du Qinghai

Disponible en sac vrac de 5 kg.

Fiche technique (rev 6) :

- ✿ Variété : Baie de Goji du Qinghai (*Lycium barbarum*).
 - ✿ Origine : Plateau tibétain du Qinghai (Chine).
 - ✿ Certifications et/ou déclarations : Certifié biologique, « vegan/végétalien », « raw/cru », non irradié, non ionisé, sans OGM, sans conservateurs, sans pesticides, sans glyphosate, sans nicotinoïdes, sans nano-particules.
 - ✿ Allergènes : Aucun ni aucune contamination croisée possible selon les règlements européens en vigueur, sauf sensibilité aux baies de goji séchées.
 - ✿ Régimes spéciaux : Convient : sans gluten, fruitarien, végétarien, végétalien, vegan, raw/cru, sans lactose, sans oléagineux, casher, hallal ; Ne convient pas : intolérants aux baies de goji séchées ou aux sucres naturellement présents dans les baies de goji séchées.
 - ✿ Ingrédients : 100 % Baie de Goji du Qinghai. Aucun autre ingrédient ou additif.
 - ✿ Processus : récolte, tri, nettoyage, inspection/tri, séchage, inspection/tri, conditionnement, stockage.
 - ✿ Forme et dimension : Baie entière. Calibre : 180-280 fruits / 50 g.
 - ✿ Couleur : Rouge typique, clair à foncé.
 - ✿ Etat de surface : Légèrement collant.
 - ✿ Texture : Sèche à la sortie de l'emballage haute barrière (puis tendre généralement après 24h d'exposition à l'air ambiant)
 - ✿ Humidité : 14% (+ ou - 5%).
 - ✿ Saveur et parfum : typiques d'une baie de goji séchée.
 - ✿ Infestation, fermentation, corps étrangers : 0%. Matières végétales : < 0,1%.
 - ✿ Autres défauts : < 8%.
 - ✿ Conditionnement : sac thermo-soudé haute barrière de 5 kg net.
 - ✿ Sur-conditionnement : carton de 2 ou 4 sacs de 5 kg net.
 - ✿ Conditions de stockage et de transport : 12°C HR < 70 % (au frais et au sec).
 - ✿ DDM (DLUO) : 20 mois minimum au conditionnement, 12 mois minimum à l'expédition.
 - ✿ Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :
 - Energie : 347 kcal.
 - Matières grasses : 2,9 g.
 - Dont saturées : 0,5 g.
 - Glucides : 57,82 g.
 - Dont sucres : 46,3 g.
 - Fibres : 4,9 g.
 - Protéines : 11,9 g.
 - Sel : 0,93 g.
 - Vitamine C 48 mg (60% des VNR*)
 - Fer 5,7mg (39% des VNR*)
 - Calcium 189mg (24% des VNR*).
- *VNR = Valeurs nutritionnelles de référence.

