

HAPPY HOURS EN BIOVALLÉE c'est l'assurance de produits de fabrication artisanale française, 100% bio, sans ajout de matière grasse, sans additif, sans gluten et éco-conçus.

DESCRIPTION

Noix de cajou grillées à sec, sans ajout de matière grasse, et assaisonnées à l'ail noir de la Drôme. Sans additif, teneur en sel limitée.

L'ail noir est un bulbe d'ail bruni selon un savoir faire japonais. Sa saveur douce et subtile rappelle le vinaigre balsamique et est bien connue des chefs étoilés. L'ail est connu pour ses vertus antioxydantes.

A déguster à l'apéritif.



INGRÉDIENTS ET ORIGINES

Cajou torréfiée*, ail noir* (Drôme), oignon*, sel

* Bio certifié par FR-BIO-10.

CERTIFICATIONS QUALITÉ

- **Biologique** : Certifié par FR-BIO-10. Agriculture UE/Non UE.
- **Sans OGM** : Pas d'utilisation de semence/d'ingrédient ayant été génétiquement modifié.
- **Contact alimentaire** : Emballage primaire certifié contact alimentaire (CE 1935/2004).
- **Transport** : PAS DE TRANSPORT PAR AVION, acheminement des ingrédients uniquement par bateau.

- **HACCP** : Happy Hours en Biovallée utilise la méthode HACCP pour certifier la qualité constante de ses produits. L'HACCP est un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.



CONDITIONNEMENT, CONSERVATION et DDM

Conditionné sous léger vide d'air, en sachet transparent agréé contact alimentaire.

Par carton de 2*2,5 kg. Conservation optimale dans un endroit froid et sec, à l'abri de la lumière. DDM 1 an.

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g	
Matières grasses g	42,5
dont Acides gras saturés g	8,3
Glucides g	29,5
dont sucres g	8,4
Protéines g	16,44
Sel g	0,5
Fibres g	3,1
Energie kj/kcal	2369/571

ALLERGÈNES (conformément à la réglementation en vigueur)	
Arachides et produits à base d'arachide	Traces éventuelles
Soja et produits à base de soja	Absence
Fruits à coque	Présence
Graines de sésame et produits à base de sésame	Absence
Lait et produit à base de lait	Absence
Autres allergènes	Absence

	FICHE TECHNIQUE Cajou Ail noir de la Drôme Gamme « Apéro »	Réf. : A-CAJAIL5 Version : 1
		Créé le : 18/10/2023 Modif. le :
		Page : 2/2

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES		SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES	
Couleur	Beige et noire	Pesticides	Conforme à la réglementation européenne
Texture	Croustillante avec ail noir fondant.	Métaux lourds	
Saveur et odeur	Goût prononcé d'ail noir, de confit légèrement sucré.	Aflatoxines	
SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES		SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES	
Activité de l'eau	<0,5	Flore mésop. aérobie totale	< 30000 cfu/g
Corps étrangers (max. % en poids)	<0,5	Levures et Moisissures	< 5000 cfu/g
Insectes vivants, vers, mites (dans le lot entier)	Aucun	E.Coli	< 10 cfu/g
Noix de cajou endommagées (max. % en poids)	<10%	Salmonelle	Absence dans 25g



LE BIO

Nos produits sont 100 % bio.



L'ÉCORESPONSABILITÉ

Développement durable et RSE : nous privilégions les filières courtes, équitables et responsables.



ZÉRO EMBALLAGE

Pour limiter notre impact environnemental, nous vendons exclusivement en vrac : zéro emballage superflu.



LA QUALITÉ

Grâce à notre bonne connaissance des filières d'approvisionnement, nous garantissons une sélection draconienne de tous nos ingrédients.



LA FRAÎCHEUR

Fraîcheur optimale garantie : nous fabriquons à la commande.



LE FAIT MAISON

Nos produits sont grillés à sec, sans ajout de matière grasse et sans additif.

Champs d'application : nos produits sont destinés à l'alimentation humaine dite « générale ». Nous garantissons la veille réglementaire et le respect des dispositions liées à ce secteur. Ce document est établi sur la base de nos connaissances actuelles au moment de son édition. Ces informations ne sont pas contractuelles et ne sauraient se substituer à la réglementation en vigueur.