

Poudre d'Avocat Bio



Variations de Produit:

Variation

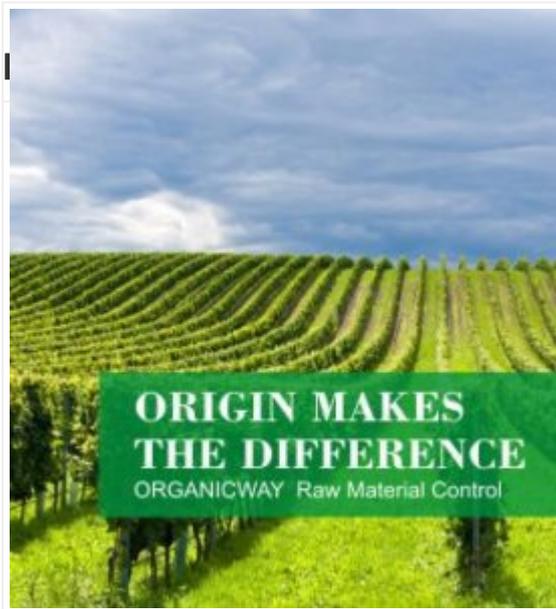
L'avocatier (*Persea americana*) est un arbre originaire du centre du Mexique, de valeur commerciale et cultivé dans les climats tropicaux et méditerranéens du monde entier. Les insaponifiables de soja d'avocat (souvent appelés ASU) sont un extrait végétal naturel fabriqué à partir d'huiles d'avocat et de soja. En tant que complément alimentaire, il a été démontré dans des études cliniques que les insaponifiables de soja d'avocat ont des effets bénéfiques sur les symptômes de l'arthrose. Il est cultivé dans le Guangdong, Hainan, Fujian, Guangxi, Taiwan, Yunnan, Sichuan, ainsi que dans d'autres endroits. Nos technologies innovantes et notre processus méticuleux nous permettent de produire une poudre avec une excellente intégrité nutritionnelle, en conservant des niveaux optimaux de vitamines, d'antioxydants et d'autres nutriments.



La poudre d'avocat 100% pure AvoPure séchée par pulvérisation est produite par Organicway Inc. La poudre d'avocat séchée par pulvérisation, composée à 100% d'avocats, est une poudre fine, légère et pure, contenant des vitamines essentielles telles que les vitamines E, K, B2 et B3. Il contient également une grande quantité d'énergie, de fibres et de potassium sans aucun additif. Le séchage par pulvérisation a la capacité de traiter les aliments sensibles à la chaleur, tels que l'avocat, avec une rétention maximale de leur contenu nutritif. L'avocat a acquis une solide réputation en tant qu'aliment sain et de luxe, cependant, en raison de sa nature délicate et instable, il est assez difficile à utiliser comme ingrédient dans des produits transformés. Une fois exposé à l'air, il brunira à moins d'être conservé chimiquement. S'il est cuit ou traité thermiquement, il peut produire des odeurs et des saveurs désagréables. La poudre d'avocat séchée par pulvérisation est stable à la température ambiante et moins sujette au brunissement et à la production d'arômes indésirables dans les produits manufacturés. Caractéristique du produit :

- Non OGM

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



La qualité de la matière première est un préalable

essentiel, car elle peut affecter toutes les phases ultérieures. Par conséquent, les BPF sont déjà appliquées dès ces premières étapes pour garantir les caractéristiques du produit final. À ce stade, nous utilisons un certain nombre de mesures : ✓ inspection et qualification des fournisseurs ✓ sélection de zone ✓ contrôle de : - période de récolte et méthode de récolte - conditions de séchage - stockage ✓ identification botanique du fruit ✓ mise en quarantaine de la biomasse dans des conditions contrôlées ✓ analyse microbiologique ✓ analyse chimique ✓ contrôle des contaminants, y compris : - pesticides - les aflatoxines - métaux lourds Ce n'est qu'après tous ces contrôles que la matière première sera libérée pour un traitement ultérieur ou rejetée en raison de la non-conformité à nos exigences strictes.

Avantages

- Les avocats sont également une excellente source de vitamines et de minéraux, notamment les vitamines C, le bêta-carotène E et la lutéine, qui sont des antioxydants. Certaines études sur le cancer suggèrent que la lutéine aide à combattre les radicaux libres associés au cancer de la

prostate. Les antioxydants empêchent les radicaux libres d'oxygène dans le corps de nuire aux cellules saines. Des études indiquent que les radicaux libres sont impliqués dans la formation de certaines cellules cancéreuses et que les antioxydants peuvent en fait aider à prévenir certains cancers. Les autres nutriments présents dans les avocats et l'extrait d'avocat comprennent le potassium, le fer, le cuivre et la vitamine B6.

- Protéger le foie
- Beauté

Pourquoi nous

- Nous fournissons des solutions et innovons pour près de 20 secteurs industriels dans plus de 50 pays.
- Tous nos ingrédients répondent à des normes strictes de qualité et de sécurité alimentaire et surpassent les normes de l'industrie en matière de pureté et de propreté.
- Nos ingrédients alimentaires sont certifiés selon les normes biologiques applicables : Programme biologique national (NOP) et Union européenne (UE).
- Nous utilisons des certificateurs biologiques (Ecocert) qui respectent ou dépassent les normes IFOAM et sont acceptés dans le monde entier.
- Nous avons un panel sensoriel interne formé pour assurer la cohérence et la qualité.

Notre passion est de fournir des solutions d'ingrédients innovantes et rentables pour vous garder en avance sur les tendances. Voyons ce qui est possible en travaillant ensemble. Que vous exerciez vos activités à l'échelle mondiale ou locale, nous nous efforcerons de vous garder à l'avant-garde des tendances et d'améliorer votre rentabilité.

Emballage



Envie d'en savoir plus sur ce produit ou vous avez des questions ?

[Voir la page du produit: Poudre d'Avocat Bio](#)