



مسحوق
الخرروب

POUDRE DE
CAROUBE





POUDRE DE CAROUBE

SOURCE DE
MOLÉCULES
BIOACTIVES

INGRÉDIENT
SANTÉ



La poudre de caroube est un ingrédient naturel obtenu après le séchage et le broyage de la pulpe de caroube égrenée.

PROPRIÉTÉS

- La poudre de caroube, contrairement au cacao, ne contient pas d'excitants tels que la caféine et la théobromine.
- La poudre de caroube est pauvre en sodium.
- La poudre de caroube est très riche en fibres alimentaires : certains chercheurs ont révélé que la caroube a un effet positif sur le métabolisme du cholestérol et un effet potentiel sur la régulation du taux de glucose dans le sang. Elle améliore aussi la digestion et traite parfois la diarrhée.
- La poudre de caroube est anti oxydante, elle contient des polyphénols.

✓ Ingrédient naturel

✓ Substitut du cacao

✓ Riche en sucres naturels avec indice glycémique bas

✓ Pauvre en matières grasses

✓ Riche en fibres alimentaires

✓ Riche en calcium et en potassium

✓ Absence d'OGM

✓ Absence de Gluten

✓ Absence de caféine et de théobromine

✓ Prix attractif

PRODALEX - SPECIFICATIONS

Paramètre	C30	C45	C60
Humidité	≤ 3%		
Cendres	≤ 4%		
Activité de l'eau	0,2 - 0,3		
pH	5-6		
Granulométrie	98% < 75µ		
Teneur brute en protéines	≈4,5%	≈4 %	≈3,70%
Matières grasses	≈0,6%	≈0,6%	≈0,6 %
Sucres Totaux	≈40 %	≈27%	≈10%
Fibres	≈40 %	≈42%	≈43 %
Fibres crues	≈9%	≈23%	≈25 %
Solubilité dans l'eau	50-60 %	35-45%	20-30 %
Valeur énergétique (Kcal/100g)	≈200	≈150	≈80

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Bactéries mésophiles aérobies	<200 ufc/g
Salmonelle	Abs in 25g
Moisissures et levures	<3x10 ² ufc/g

Certifications :



Applications : Utilisée comme substitut du cacao dans l'industrie du chocolat, de la pâtisserie, de la confiserie, des glaces et des Yaourts. Elle est aussi utilisée comme arôme et colorant.

Packing :

- Sacs en papier Kraft de 25 Kg.
- Sacs en Doypack de 0,25 Kg et 0,5 Kg



Rue Bouabderrahmane, Fg Agadir, 13000 Tlemcen Algérie

Tél. : +213 (0) 560 936 900 / +213 (0) 560 936 906 | Fax : +213 (0) 43 273 892

e-mail : contact@prodalex.dz | Web : www.prodalex.dz