

## Noix de cajou/ Anacarde

- Anacarde brute : Calibre 180-200 grains/kg.
- Anacarde blanche (qualité supérieure) : Calibre 220-240 grains/kg.
- Anacarde grillée : Calibre 240-280 grains/kg.

### Calendrier de campagne

Origine	Transport	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Cote d'Ivoire	Avion					■	■	■	■	■	■		
Burkina Faso	Avion					■	■	■	■	■	■		



Nos noix de cajou sont soigneusement sélectionnées pour leur goût crémeux et leur croquant. Elles sont une excellente source de protéines et de minéraux essentiels. Excellente source de protéines, de magnésium et de graisses saines, nos noix de cajou contribuent à la santé cardiaque. Nous nous engageons à des pratiques de culture éthique, soutenant les agriculteurs locaux.

**Information :** L'anacarde, ou noix de cajou, est une noix provenant de l'arbre Anacardium occidentale. Elle est largement cultivée en Afrique, surtout en Côte d'Ivoire, qui est le premier producteur mondial. Les noix de cajou sont reconnues pour leurs bienfaits nutritionnels, étant riches en acides gras insaturés, protéines et minéraux. Elles sont utilisées dans l'alimentation, la pâtisserie, et même en cosmétique, représentant ainsi un produit clé pour le développement économique local.

**Utilisation :** Les noix de cajou sont utilisées dans diverses applications. En tant que collation, dans des plats cuisinés, et en pâtisserie. Pour produire de l'huile et des produits dérivés comme le beurre de cajou. En raison de leurs propriétés bénéfiques pour la santé, elles sont souvent intégrées dans des régimes alimentaires sains.

**Conservation :** Stocker à une température entre **10-15°C** pour minimiser l'activité enzymatique. Maintenir un taux d'humidité en dessous de **5%** pour prévenir la moisissure. Utiliser des conteneurs hermétiques et résistants à l'humidité pour protéger les noix. Sous des conditions optimales, les noix peuvent se conserver jusqu'à **12 mois** sans perte significative de qualité

