

ANANAS SÉCHÉ

1. Type de produit et spécificités

Produit : Ananas séché – déshydratation industrielle

Origine : Bénin, Togo

L'ananas séché est obtenu par un procédé de déshydratation industrielle contrôlée, permettant de préserver les qualités gustatives du fruit tout en assurant une stabilité microbiologique et une longue durée de conservation. Le produit est destiné aux marchés internationaux recherchant des fruits séchés de qualité constante

2. Période de production and disponibilité

Pays	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sep	Oct	Nov	Déc
Benin	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Togo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



Production et transformation disponibles toute l'année

3. Formats and Packaging

Formats standards : tranches, lamelles ou morceaux selon cahier des charges

Conditionnements export courants :

Sachets retail (poids variables)

Emballages vrac pour transformation ou reconditionnement

Les formats et conditionnements peuvent être adaptés selon les exigences des acheteurs

4. Transport Options

Transport maritime privilégié pour les volumes commerciaux.

Transport aérien possible selon les besoins spécifiques.

Conditions de transport : produit sec, température ambiante contrôlée, protection contre l'humidité et intégrité des emballages.

