

MANGUE SÉCHÉE

1. Type de produit et spécificités

Produit : Mangue séchée – déshydratation industrielle

Variétés : Kent, Amélie, Brook, Lippens

Origine : Burkina Faso

La mangue séchée est obtenue par un procédé de déshydratation industrielle contrôlée, permettant de préserver les qualités organoleptiques du fruit tout en assurant une stabilité microbiologique et une durée de conservation prolongée.

Variété	Description
Amélie	Variété précoce, aromatique, à chair ferme et peu fibreuse. Bonne tenue au séchage, profil équilibré.
Brook	Chair dense et homogène. Rendement stable en transformation, texture régulière après séchage.
Kent	Variété de référence. Chair très peu fibreuse, sucrée, excellente qualité après séchage.
Lippens	Teneur en sucre élevée, goût prononcé. Bonne stabilité de couleur et de texture après séchage.

2. Période de production et disponibilité

Pays	Jan	Fév	Mar	Avr	May	Juin	Juil	Août	Sep	Oct	Nov	Déc
Burkina Faso	—	—	★	✓	✓	✓	✓	✓	✓	—	—	—



Début de la saison



Pleine disponibilité

La transformation intervient pendant la campagne de mangue fraîche. La mangue séchée est ensuite disponible **toute l'année** selon les volumes transformés.



3. Formats et Conditionnements

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

Conditionnement : sachets retail ou emballages vrac export.

Adaptation possible selon les exigences des acheteurs.

4. Modalités de transport

Transport maritime privilégié.

Transport aérien possible selon besoins spécifiques.

Produit sec, température ambiante contrôlée, protection contre l'humidité.

