Getrocknete Mangos aus Burkina Faso :

In Burkina Faso gibt es mehrere Sorten von getrockneten Mangos (Amélie, Kent, Brooks, lippens …). Aber aufgrund verschiedener Faktoren wie zum Beispiel, verfügbare Menge, Qualität und Preis, werden nur drei der Sorten getrocknet. Nämlich die Sorten Amelie, Lippens und Brooks. Die getrocknete Mangos aus Burkina Faso sind bekannt durch ihre Geschmacks und unverwechselbare Duft.

Die Sorte Amélie :

Diese ist die meist produzierte Sorte in Burkina Faso. Die Mango- Frucht Amelie ist mittelgroß mit einer roundenForm und eine leicht orangene Farbe und wiegt zwischen 400 und 900g. Die wird zwischen April und Juni geerntet. Ihre sauerige geschmack variiert je nach Reife. Je Reifer die Frucht ist desto weniger sauer schmeckt sie.

Eigenschaften der Fruchten die benutzt werden :

Organoleptische Parameter:
Farbe : Hell-Orange
Verunreinigung : keine
Konsistenz : knackig
Duft : typisch Mango
Geschmack : Süß-sauerig
Schnitt : Scheiben ; 5-8 cm
Gärung : keine
Schimmel : keine
Verpackungsorientierung : eine Richtung

physikalisch-chemische Parameter:
Feuchtigkeit : 11-15 %

Restwasser: 0,53-0,65 Aw
PH : 3-4
Faser : 2-3 %
Eigenezucker : 76-78

Copyright ABASF/E 2017. All Rights Reserved.

Die Sorte Brooks

Die Fruchten wiegen zwischen 300 et 800 g und werden zwischen Mai und August geerntet.

Caractéristiques spécifiques du fruit utilisé dans l'activité de séchage :

Farbe : Gelb-Orange
Verunreinigung : keine
Konsistenz : knackig
Duft : typisch Mango
Geschmack : Süß
Schnitt : Scheiben ; 5-8 cm
Gärung : keine
Schimmel : keine
Verpackungsorientierung : eine Richtung

physikalisch-chemische Parameter:
Feuchtigkeit : 11-15 %

Restwasser: 0,53-0,65 Aw
PH : 3-4
Faser : 2-3 %
Eigenezucker : 78-82%

Verpackungsgrößen

100g -Beutel
500 g-Beutel
1 kg-Beutel

Die Beutels werden in Kartons von je 15 kg verpackt vor Verschiffung.

Arbeitzeit : März bis September.

Copyright ABASF/E 2017. All Rights Reserved.