

COMMENT PRODUIT-ON LES NOIX DE CAJOU ?

COMPRENDRE LES 8 ÉTAPES QUI RENDENT UNE NOIX DE CAJOU COMESTIBLE

www.bacoole.com

ETAPE 1 RÉCOLTE

Arrivées à maturité les pommes et noix de cajou tombent naturellement au sol et sont ramassées. Les noix sont séparées des pommes de cajou et sont mises à sécher.

ETAPE 2 1ER SÉCHAGE

Les noix de cajou sont mises à sécher au soleil pendant 7 à 15 jours pour réduire le taux d'humidité des coques et assurer une meilleure conservation et un meilleur stockage.

ETAPE 3 CUISSON VAPEUR

Une fois complètement sèches, les noix sont plongées dans un bain de vapeur à 100° afin de réduire le taux d'acide caustique contenu dans les coques pour les rendre plus faciles à casser.

ETAPE 4 2E SÉCHAGE

Les coques fragilisées sont remises à sécher pendant 3 jours. Les noix sont ensuite triées et calibrées en fonction de leur taille.

ETAPE 5 DÉCORTICAGE

À l'aide d'une machine à décortiquer, les coques sont fendues en deux pour permettre d'extraire les noix contenues à l'intérieur.

ETAPE 6 TORÉFACTION

Les noix retirées de leur coque sont séchées au four à bois à une température inférieure à 70° pendant 12h afin de sécher leur pellicule protectrice et faciliter le dépelliculage.

ETAPE 7 DÉPÉLICULLAGE

La pellicule protectrice des noix est enlevée afin de laisser apparaître les noix de cajou blanches et comestibles.

ETAPE 8 CONDITIONNEMENT

En fonction de la taille, petite, moyenne, grande, les noix de cajou sont triées et mise sous vide et transportées en bateau pour arriver à notre entrepôt.

DANS NOTRE UNITÉ DE TRANSFORMATION DE NOIX DE CAJOU BASÉE EN CASAMANCE, NOUS TRANSFORMONS ARTISANALEMENT LES NOIX DE CAJOU DANS LE RESPECT DES TRADITIONS ET DE NOTRE ENVIRONNEMENT.