

Noix de Coco Mûres Brunes
Premium
(Tanzanie/Côte d'Ivoire)



Fiche Technique

Noix de Coco Mûres Brunes Premium (Tanzanie/Cote d'Ivoire)

Catégorie	Détails
Produit	Noix de Coco Mûres Brunes (Premium brown mature coconuts)
Variété	East African Tall (Variété : Noix de Coco Mûre Brune)
Origine	Régions côtières de Tanzanie/Cote d'Ivoire
Disponibilité	Approvisionnement Annuel (Year Round Supply)



I. Caractéristiques et Spécifications du Produit

Ces noix de coco sont optimisées pour les marchés internationaux en raison de leur longue durée de conservation et de leur durabilité au transport.

Paramètre Physique	Détails
Poids (gamme)	1,2 à 1,8 kg par noix de coco
Couleur de la Coque	Brune, entièrement mûre
Forme	Ovale, taille uniforme
Teneur en Eau	200 à 400 ml par noix de coco

Paramètre de Qualité	Valeur
Maturité de Récolte	11 à 12 mois (pleine maturité)
Durée de Conservation	60 à 90 jours à 12-15 °C
Épaisseur de la Chair	12 à 18 mm, couleur blanche
Teneur en Huile (Coprah)	65 à 70 %
Taux d'Humidité (dans la chair fraîche)	45 %
Tolérance aux Défauts	2 % de coques fissurées (cracked shells)
Matières Étrangères	1 % (résidus d'écorce, saleté)
Température d'Entreposage	Optimale entre 12 et 15 °C

Classification des Grades d'Exportation

Grade	Gamme de Poids	Normes de Qualité	Application Marché
Premium XL	1,6–1,8 kg/pièce	1 % de défauts, chair épaisse mm	Détail Premium, restaurants
Standard L	1,3–1,6 kg/pièce	3 % de défauts, chair 12–15 mm	Chaînes de distribution, vente en gros
Commercial M	1,2–1,3 kg/pièce	5 % de défauts, chair mm	Transformation, marchés de vrac

II. Assurance Qualité et Certifications

L'approvisionnement couvre les régions côtières de Tanzanie et de la cote d'ivoire où la culture de la noix de coco prospère depuis des siècles.

- **Méthodes de Culture** : Cultivé de manière traditionnelle, sans intrants synthétiques.
- **Irrigation** : L'irrigation naturelle par l'eau salée côtière améliore la saveur.
- **Récolte et Traitement** : Récoltées à la main avec soin à maturité optimale et traitées rapidement (de la ferme au port en 48 heures).
- **Certifications Disponibles** : Organic Available (Biologique), GlobalGAP, HACCP Certified, Fair Trade.
- **Avantages de la Tanzanie** : Emplacement stratégique, prix compétitifs par rapport aux fournisseurs asiatiques traditionnels, et chaîne d'approvisionnement établie.



II. Logistique d'Exportation et Emballage

Le port principal pour l'exportation est Dar es Salaam, le plus grand port d'Afrique de l'Est.

Mode d'Expédition	Détails Logistiques	Conteneur (20 pieds)
Fret Maritime (Méthode principale)	Transit vers l'Europe : 18 à 22 jours (Route 1) ou 25 à 35 jours (Route 2)	Peut contenir entre 9 000 et 13 000 pièces
Fret Aérien	Expédition express pour échantillons et commandes urgentes (Maximum 2 tonnes métriques)	Transit : 3 à 5 jours
Capacité Conteneur (40 pieds)	N/A	18 000 à 25 000 pièces

Options d’Emballage

AfriExotic propose plusieurs options pour répondre aux besoins des différents marchés :

Spécification	Taille du Colis	Chargement Conteneur (20ft)	Idéal Pour
Sacs en Filet (Mesh Bags)	10–12 pièces/sac (pour l'export) / 50–100 pièces/sac (taille)	9 000–11 000 pièces	Marchés de gros
Emballage en Carton	6–9 pièces par carton d'exportation / 20–30 pièces par boîte	7 000–9 000 pièces	Distribution au détail
Chargement en Vrac (Bulk Loading)	Chargement en vrac	11 000–13 000 pièces	Installations de transformation

IV. Prix et Conditions Commerciales (CIF Dar es Salaam)

Les prix s'entendent **CIF**

Grade	Fourchette de Prix (EURO/ pièce)	Commande Minimum (MOQ)
Premium XL	2,5€ - 4,5€	500 pièces
Standard L	2,2€ - 3,5€	1 000 pièces
Commercial M	1,8€ - 2,7€	2 000 pièces
Année Complète	Mangue séchée (transformation)	Disponibilité constante

V. Applications de Marché

Les noix de coco mûres brunes sont le produit d’exportation optimal en raison de leur polyvalence.

Secteur de Marché	Préférences Régionales
Marchés de Détail (Europe)	Préférées pour la distribution au détail et la transformation
Restauration	Hôtels, restaurants et traiteurs pour une cuisine tropicale authentique
Transformation Alimentaire	Extraction d'huile de coco, noix de coco desséchée et lait de coco
Marchés de Consommation (Moyen-Orient)	Variété Premium pour la consommation fraîche
Secteur des Aliments Sains	Fabricants de produits naturels et biologiques