

# NOIX D'ARGENTINE SANS COQUILLES

**PROCESSUS:** Le processus de séchage de la coquille: artificiel, à max 30°C 100% craqué à la main et trié. Pas d'OGM, pas de additifs, pas de processus d'ionisation.

**FORME:** Pour être considérée comme une "moitié", 7/8 ou plus de la pulpe doit être intacte et conserver sa forme caractéristique. Pour être considérés comme des "moitiés", au moins 90% doit représenter la moitié du noyaux et le reste gros morceaux.

## COULEUR CLAIRE / COULEUR FONCÉE



EXTRA-CLAIRE



CLAIRE



AMBRE CLAIRE



AMBRE



JAUNE

COULEUR %	POURCENTAGE AUTORISÉ			
TYPE	EXTRA-CLAIRE	CLAIRE	AMBRE CLAIRE	AMBRE
EXTRA-CLAIRE	≥ 85	< 15	< 2 (incl. in 15%)	0
CLAIRE	-	≥ 85	< 15	< 2 (incl. dans 15%)
EXTRA-CLAIRE & CLAIRE	≥ 85		< 15	< 2 (incl. dans 15%)
AMBRE CLAIRE			≥ 85	< 15 (incl. dans 15%)