

Pâte à Tartiner Dattes & Noisettes

Une spécialité gourmande associant la douceur naturelle des dattes aux arômes intenses de noisettes grillées

Origine Tunisie

Conventionnel

Bio Disponible

Cond. Export



Clean Label



Vegan



Sans sucre ajouté



Private Label

01 - Identification du produit

Nom commercial	Pâte à Tartiner Dattes & Noisettes
Référence produit	NMT-DD-PAT-TN-012
Marques	Marques fournisseurs et marques privées
Origine agricole	Tunisie
Matière première	Sirop de dattes et pâte de noisettes
Famille produit	Tartinables
Présentation	Préparation crémeuse et tartinable
Destination B2B	Importateurs, grossistes, industriels agroalimentaires, transformateurs, distributeurs spécialisés, HORECA, épiceries fines et marques privées



02 - Description du produit

La **Pâte à Tartiner Dattes & Noisettes NorthMed** est une préparation élaborée à partir de sirop de dattes Deglet Nour et de pâte de noisettes soigneusement sélectionnées. Elle offre une texture crémeuse et onctueuse ainsi qu'un équilibre harmonieux entre les notes naturellement caramélisées des dattes et les arômes torréfiés de la noisette.

Conçue pour les marchés du retail, de la distribution spécialisée, de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie, elle constitue une alternative différenciante aux pâtes à tartiner traditionnelles grâce à une formulation privilégiant des ingrédients d'origine naturelle.

Prête à l'emploi et facile à intégrer, elle peut être consommée directement ou utilisée comme fourrage, garniture ou base gourmande dans les produits de boulangerie, les pâtisseries, les desserts.

Disponible en qualité conventionnelle ou biologique selon la référence, le fournisseur et les disponibilités.



03 - Caractéristiques du produits

Aspect	Préparation homogène	Texture	Crémeuse et onctueuse
Couleur	Brune caractéristique de la formulation	Odeur	Caractéristique des dattes et de la noisette
Goût	Douceur naturelle des dattes associée aux arômes de noisettes grillées	Consistance	Tartinable, souple et crémeuse
Homogénéité	Préparation homogène facilitant une répartition régulière dans les applications	Utilisation	Prête à l'emploi
Aptitude à la cuisson	Adaptée à certaines applications nécessitant une cuisson, selon la référence	Séparation naturelle	Possible selon la formulation
Préparation avant utilisation	Mélanger si une séparation naturelle apparaît	Aptitude au tartinage	Adaptée à une utilisation directe
Allergènes	Contient des noisettes	Défauts majeurs	Absence de corps étrangers, moisissures, fermentation, infestation visible ou altération anormale
OGM	Produit non issu d'organismes génétiquement modifiés	Procédé de préparation	Tri, lavage, dénoyautage, transformation des dattes, préparation de la phase sirop, incorporation de la pâte de noisettes selon la formulation, homogénéisation contrôlée et conditionnement

04 - Composition technique & avantages Clean Label

60 % sirop de dattes	30 % pâte de noisettes	10 % ingrédients complémentaires selon la formulation (notamment sucre de dattes et huile de tournesol selon référence)
Sans sucre ajouté	Sans additifs artificiels	Vegan



05 - Fonctions technologiques

Tartinable	Utilisation directe sur les pains, toasts et produits de petit-déjeuner	Fourrage	Adaptée à certaines applications de boulangerie et de pâtisserie
Garniture	Apporte une texture crémeuse aux desserts et préparations	Apport aromatique	Associe la douceur de la datte aux notes caractéristiques des noisettes
Texture	Contribue à une consistance homogène et onctueuse	Préparation gourmande	Adaptée aux recettes sucrées, desserts et produits de snacking
Contribution nutritionnelle	Contribue au profil nutritionnel de la formulation grâce aux composants naturellement présents dans les dattes et les noisettes.		

Les performances dépendent de la formulation, du dosage, des conditions de cuisson, du procédé de fabrication et des spécifications de la référence utilisée.

06 - Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Les valeurs nutritionnelles moyennes sont disponibles sur demande ou sont communiquées avec le certificat d'analyse du lot expédié.

07 - Allergènes

Allergène majeur	Présence intentionnelle	Allergène majeur	Présence intentionnelle
Céréales contenant du gluten	Non	Fruits à coque	Oui (Noisettes)
Poissons	Non	Graines de sésame	Non
Œufs	Non	Moutarde	Non
Crustacés	Non	Céleri	Non
Arachides	Non	Sulfites	Non ajoutés
Soja	Non	Lupin	Non
Lait	Non	Mollusques	Non



08 - Conditionnements disponibles

Format	Photo (non contractuelle)	Applications / Marchés cibles
Pot en polypropylène 220 g		Vente au détail, épiceries fines, magasins bio, boutiques gourmet, coffrets cadeaux, marques premium et e-commerce. Convient à la consommation domestique.
Seaux alimentaires 1 L 2 L 5 L		Destiné aux professionnels de l'agroalimentaire : boulangeries, pâtisseries, glaciers, fabricants de desserts, produits laitiers, restauration, Food Service et transformation industrielle. Disponible selon les besoins de production.

Photos non contractuelles - Illustration d'emballage.

D'autres conditionnements peuvent être étudiés selon les volumes, les besoins du client, les spécifications demandées et les capacités du fournisseur.

09 - Options personnalisées

Option	Description
Marque privée	Étiquetage, design et mentions commerciales adaptés au cahier des charges
Langues d'étiquetage	Français, anglais, allemand, arabe, italien, espagnol ou autre langue selon le marché
Code-barres	EAN ou codification spécifique client
Palettisation	Palette Europe, palette industrielle ou configuration export
Conditionnement biologique	Disponible pour lots certifiés biologiques



10 - Palettisation indicative

Conditionnement	Pièces par carton	Cartons par palette	Poids net indicatif palette EUR (800 x 1 200 mm)
Pot en polypropylène 220 g	12	300	792 kg
Seau 1 litre	1	600	810 kg
Seau 2 litres	1	300	810 kg
Seau 5 litres	1	120	810 kg

Palettisation indicative. Pour les conditionnements exprimés en litres, le poids net est estimé sur la base d'une densité indicative de 1,35 kg/L. Les quantités peuvent varier selon les dimensions des emballages, le plan de palettisation et les spécifications du fournisseur.

11 - Conditions de stockage et de conservation

Élément	Recommandation
Conditions de stockage	Conserver dans un endroit frais, sec et propre, à température maîtrisée, à l'abri de la chaleur et de la lumière directe
Protection	Conserver les emballages fermés, à l'abri des odeurs fortes, des sources de chaleur et des rayons directs du soleil.
Durée de conservation	Selon le conditionnement et les spécifications de la référence ; DDM fournisseur applicable.
Après ouverture	Refermer soigneusement le contenant après chaque utilisation. Conserver au réfrigérateur après ouverture et consommer dans un délai raisonnable selon les bonnes pratiques d'hygiène et les recommandations du fournisseur

12 - Applications recommandées

Segment	Applications
Petit-déjeuner & Tartinables	Pain, Toasts, Brioches, Pancakes, Gaufres, Crêpes, Viennoiseries
Boulangerie et pâtisserie	Fourrages, Croissants, Biscuits, Viennoiseries, Brioches, Gâteaux, Préparations pâtisseries
Desserts	Cheesecakes, Verrines, Crêpes, Gaufres, Garnitures, Toppings, Desserts à l'assiette



Segment	Applications
Produits laitiers et alternatives végétales	Yaourts, Desserts lactés, Desserts végétaux, Préparations fermentées, Bases gourmandes
Snacking	Energy balls, Snacks premium, Barres gourmandes, Préparations à base de fruits et de graines
Confiserie	Pralines, truffes, chocolats fourrés, barres chocolatées et autres préparations gourmandes

13 - Critères qualité

NorthMed Trading applique une sélection orientée export basée sur les critères suivants :

• Élaborée à partir de dattes Deglet Nour et de pâte de noisettes	• 60 % sirop de dattes / 30 % pâte de noisettes
• Sans sucre ajouté	• Vegan
• Homogénéité de la préparation	• Texture crémeuse
• Traçabilité export	• Couleur brune caractéristique de la formulation
• Contrôle qualité avant expédition	• Conforme au cahier des charges client
• Sans additifs artificiels	

14 - Documentation disponible

Document	Disponibilité	Document	Disponibilité
Fiche technique produit	Disponible	Déclaration non-ionisation	Disponible
Certificat d'origine	Disponible selon expédition	Déclaration contaminants	Disponible selon réglementation applicable
Certificat phytosanitaire	Disponible selon exigences pays	Certificat biologique	Disponible pour lots certifiés
Certificat d'analyse	Disponible selon lot	Liste de colisage	Disponible
Fiche de traçabilité lot	Disponible	Facture	Disponible
Déclaration allergènes	Disponible	Documents export	Disponible
Déclaration OGM	Disponible	Food Fraud Statement	Disponible



15 - Certifications et standards

Certification / Standard	Statut
IFS Food	Disponible selon station/fournisseur partenaire
BRCGS Food Safety	Disponible selon station/fournisseur partenaire
Global G.A.P.	Disponible selon producteur partenaire
Certification biologique UE	Disponible pour lots biologiques certifiés
USDA Organic	Disponible selon fournisseur et lot destiné au marché concerné
Bio Suisse Organic	Disponible selon fournisseur et lot certifié
Demeter	Disponible selon fournisseur et lot certifié
Fairtrade	Disponible selon fournisseur et périmètre certifié
Cacher	Disponible selon fournisseur, lot et organisme certificateur
Halal	Disponible selon fournisseur, lot et organisme certificateur
Autres référentiels fournisseurs	Disponibles selon fournisseur, site et périmètre de certification

16 - Etiquetage

Les informations d'étiquetage peuvent comprendre :

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Dénomination du produit• Origine : Tunisie• Variété : Deglet Nour• Poids net• Numéro de lot• Date de production ou conditionnement• Date de durabilité minimale | <ul style="list-style-type: none">• Conditions de conservation• Déclaration nutritionnelle selon réglementation applicable• Mention biologique pour lots certifiés• Code-barres selon configuration commerciale• Langue d'étiquetage adaptée au marché de destination• Coordonnées du responsable de la mise sur le marché• Mentions réglementaires selon marché de destination |
|---|---|

17 - Spécifications commerciales

Élément	Description
Incoterms	EXW, FOB, CFR, CIF ou DAP selon accord commercial
Port d'embarquement principal	Tunisie, selon disponibilité logistique



Élément	Description
MOQ	Selon format, saison et disponibilité
Délais de préparation	Selon volume, conditionnement et documentation requise
Échantillons	Disponibles selon programme commercial
Marque privée	Développement possible selon volume minimum et cahier des charges
Marchés cibles	Europe, Moyen-Orient, Afrique, Amérique du Nord et distribution spécialisée internationale

18 - Clause de responsabilité

Les informations de cette fiche sont fournies à titre indicatif et correspondent aux connaissances disponibles au moment de son édition. Les spécifications peuvent évoluer selon les récoltes, les fournisseurs, les exigences réglementaires ou les demandes des clients. Seules les spécifications validées contractuellement font foi.

19 - Contrôle documentaire

Document	Fiche Technique Produit	Référence	NMT-FTP-012
Version	V2.0	Révision	02/08/2026
Référence produit	NMT-DD-PAT-TN-012		
Service Qualité NorthMed Trading	service-qualite@northmedtrading.com		
Usage professionnel – Document confidentiel B2B			

20 - Coordonnées commerciales

- **Site** : www.northmedtrading.com
- **Email** : contact@northmedtrading.com
- **WhatsApp** : +44 7418 377969
- **Adresse** : NorthMed Trading, 254 rue Vendôme, 69003 Lyon - France