

**KIVU AGRO BUSINESS****KAB SARL***Pour une Agriculture Durable et Professionnelle*011G, Av/George Defour II, Q/Nkafu, Com. de Kadutu, Ville de Bukavu, Province
du Sud-KivuN° RCCM: CD/BKV/RCCM/20-B-00027, IdNat: 5-83-N59406R, NIF: A2158116T
+243 897 900 893, +243 823 148 006Mail: Info@kabsarl.com, Web: www.kabsarl.com

Fiche technique produit : Feuilles de manioc pilées « KASOMBE »

Désignation commerciale	Feuilles de manioc pilées « KASOMBE »
Catégorie	Légume-feuille transformé
Origine	République Démocratique du Congo (Sud-Kivu)
Producteur	Kivu Agro Business SARL
Conditionnement	Sachet sous vide
Poids net	500 g / 1 kg / 2 kg (selon format et les besoins du client)
Ingrédient principal	Feuilles fraîches de manioc (100 % naturel, sans additif ni conservateur)
Couleur	Vert foncé uniforme
Texture	Pilée finement
Goût	Typique des feuilles fraîches de manioc pilées
Durée de conservation	6 mois (sous vide)
Mode de conservation	Conserver à température ambiante avant ouverture (consève) / réfrigéré (sous vide) ; après ouverture, à conserver au frais et consommer sous 48 heures

Spécifications nutritionnelles (pour 100 g)

Énergie	Protéines	Glucides	Lipides	Fibres	Calcium	Fer
~60 kcal	4 g	6 g	1 g	3 g	120 mg	4 mg



Fiche de préparation du produit : Feuilles de manioc pilées « KASOMBE »

Ingrédients de base (pour 4 personnes)

- 500 g de feuilles de manioc pilées KASOMBE
- 2 oignons hachés
- 2 cuillères à soupe d'huile de palme ou d'arachide
- 2 gousses d'ail (facultatif)
- Sel, poivre, cube d'assaisonnement selon goût
- Piment (facultatif)

Méthode de préparation

- Dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen.
- Ajouter l'oignon (et l'ail) et faire revenir jusqu'à légère coloration.
- Incorporer les feuilles de manioc pilées KASOMBE et mélanger.
- Ajouter un demi-verre d'eau pour faciliter la cuisson et couvrir.
- Laisser mijoter environ 20 à 30 minutes en remuant de temps en temps.
- Assaisonner selon votre goût (sel, poivre, cube, piment).
- Servir chaud, accompagné de fufu, riz, chikwangue ou autres féculents.
- **Autre méthode :** Faire bouillir avec un peu d'eau et cuire à feu doux avec des condiments au choix (huile de palme, oignon, arachide, ...)

Atouts du produit

- 100 % naturel, sans conservateur chimique
- Transformation locale, soutien aux producteurs congolais
- Facile et rapide à préparer