

Amido di fagioli verdi biologico



Il fagiolo verde (*Vigna radiata*), noto anche come fagiolo moong, grammo verde o mudra sanscrito mung, è una specie vegetale della famiglia dei legumi. Il fagiolo verde è coltivato principalmente in India, Cina e sud-est asiatico. I cinesi hanno coltivato il fagiolo verde per quasi oltre 2000 anni, diffuso ovunque in Cina, di molti tipi e grandi volumi. Altri paesi dell'Asia meridionale, del Nord America, del Brasile, dell'Europa coltivano anche fagioli mung. Le principali province cinesi che coltivano fagioli mung sono An Hui, Henan, Hebei, Hubei, Liaoning, Shanxi, Shaanxi, Sichuan. Viene utilizzato come ingrediente in pietanze sia salate che dolci. Da essi si estrae anche l'amido di fagioli mung per fare gelatine e pasta "trasparente / cellophane". In Vietnam, l'involucro trasparente degli involtini primavera vietnamiti è fatto con farina di fagioli mung. Nella cucina filippina, la carne viene saltata con aglio, cipolle e foglie di alloro, quindi vengono aggiunti fagioli mung e cotti. La pastella Mung viene utilizzata per preparare crepes chiamate Pesarattu in Andhra Pradesh, in India, copiando altri

metodi di cottura del sud-est asiatico. Vitamine, calcio, ferri da stiro, rapporto fosforo superiore al riso grezzo. Quindi ha ottenuto buoni valori sia come cibo che come medicina, nella calda estate, la zuppa di fagioli mung è una bella bevanda per la gente del posto per scacciare il caldo.

Specifica

NOME DEL PRODOTTO	AMIDO DI FAGIOLI VERDI BIOLOGICO
Aspetto	polvere fine bianca
Umidità	<14%
Numero di fibre	non misurabile
Odore e gusto	normale
pH	4-6
Cenere	<0,4%
Proteina	<1%
Anidride solforosa (SO2) mg / kg	3,00%
Finezza (100 mesh attraverso)	> 99,8%
Viscosità (75 ° C di calore)	> 900CPS

Imballaggio



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Amido di fagioli verdi biologico](#)