

Farina Di Grano Saraceno Biologica



La farina di grano saraceno biologico viene lavorata dal grano saraceno mediante vagliatura, sgranatura e macinazione. Il contenuto nutrizionale del grano saraceno è principalmente ricco di proteine; vitamine del gruppo B; sostanze vascolari rinforzanti della rutina; nutrienti minerali; cellulosa vegetale ricca e così via. I soba noodles contengono molto amido e proteine e il contenuto di aminoacidi nelle proteine è molto equilibrato. Tra questi, anche il contenuto di lisina e acido nella farina di grano saraceno è molto elevato e il contenuto di grassi nella farina di grano saraceno è compreso tra il 2% e il 3%, il che è anche particolarmente benefico per la salute delle persone. Pertanto, è bene mangiare un po' di soba a una certa ora nella dieta abituale. Dopotutto, la soba ha molte funzioni e funzioni. Questi due acidi grassi svolgono un ruolo nell'abbassamento dei lipidi nel sangue del corpo e sono anche un componente importante delle prostaglandine, che sono un ormone importante. La vitamina D1.B2 nella farina di grano saraceno è 3-20 volte quella della farina di

frumento, che è rara nei cereali ordinari. La più grande caratteristica nutrizionale della farina di grano saraceno è che è rara negli alimenti comuni, cioè contiene molta niacina e rutina. Entrambe queste sostanze hanno l'effetto di abbassare i lipidi nel sangue e il colesterolo sierico, hanno importanti effetti preventivi e terapeutici sull'ipertensione e sulle malattie cardiache e sono buoni farmaci per la cura delle malattie cardiovascolari. La farina di grano saraceno contiene anche più minerali, in particolare fosforo, ferro e magnesio, che sono molto importanti per il mantenimento delle normali funzioni fisiologiche del sistema cardiovascolare e del sistema ematopoietico umano. L'energia per 100 grammi è di circa 1.411 kilojoule. Il nostro grano saraceno biologico cresce nella Mongolia interna, l'acidità del suolo è di pH 6 ~ 7 e lo strato di terreno è sciolto, il che è benefico per la crescita delle piantine e lo sviluppo delle radici. La nostra farina di grano saraceno biologica ha superato la certificazione biologica UE e NOP ed è 100% biologica e senza glutine.

Specifica

Nome Del Prodotto	Farina Di Grano Saraceno Biologica
ingredienti	Grano saraceno
Origine	Cina
FISICO	
Aspetto	Una farina grigio chiaro. Sapore naturale di grano saraceno, privo di sapore rancido, di muffa e acido.
Umidità(%)	15% massimo
Purezza(%)	99,9% min
CONSERVAZIONE	Conservato in luogo fresco e asciutto, a temperatura ambiente, senza esposizione diretta alla luce solare. Consigliato magazzino a temperatura controllata.
DATA DI SCADENZA	12 mesi.
CERTIFICAZIONE	Biologico UE/NOP
NON OGM	Tutti i prodotti che forniamo sono non OGM.
METALLI PESANTI	

Piombo (mg/kg)	□ 0,2 ppm
Cromo (mg/kg)	□ 0,1 ppm
MICROBIOLOGIA	
Conteggio totale delle piastre (ufc/g)	□ 10000
Lieviti e muffe (ufc/g)	□ 3000
Coliformi (ufc/g)	□ 1000
E. Coli (ufc/g)	□ 10
Bacillus cereus (ufc/g)	□ 10
Samonella (/25g)	Negativo
MICOTOSSINE	
Aflatossina B1 (ug/kg)	□ 2ppb
Aflatossina B1+B2 +G1+G2 (ug/kg)	□ 4ppb
Ocratossina (ug/kg)	□ 5ppb
CONFEZIONE	Sacco di carta multistrato da 25 kg o tote bag da 1000 kg
IN LAVORAZIONE	Colore selezionato, metallo rilevato, privo di pietre, metallo, vetro e altre sostanze nocive, buona qualità commerciabile, idoneo al consumo umano secondo le normative CIQ.

Imballaggio



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

[View Product Page: Farina Di Grano Saraceno Biologica](#)