Farina Di Quinoa Biologica



La farina di quinoa biologica viene lavorata da quinoa biologica. La quinoa fornisce proteine, fibre alimentari, vitamine del gruppo B e minerali alimentari in quantità elevate superiori a quelle di grano, mais, riso o avena. È senza glutine. La quinoa è originaria della regione andina del Sud America nordoccidentale ed è stata addomesticata da 3.000 a 4.000 anni fa per il consumo umano nel bacino del lago Titicaca in Perù e Bolivia, la quinoa è stata introdotta in Cina alla fine del secolo scorso, la Cina ne ha coltivate 9000 ettari di quinoa entro il 2017, coltivati principalmente nelle province di Hebei, Qinghai, Shanxi, Yunnan, ecc. Le valutazioni nutrizionali indicano che una porzione da 100 g di farina di quinoa è una ricca fonte (20% o superiore del valore giornaliero, DV) di proteine, fibre alimentari, diverse vitamine del gruppo B, incluso il 46% DV per folato e minerali dietetici. Dopo la cottura, che è la preparazione tipica per mangiare, la quinoa è composta per il 72% da acqua, per il 21% da carboidrati, per il 4% da proteine e per il 2% da grassi. In una porzione da 100 g, la quinoa cotta

fornisce 120 calorie ed è un'ottima fonte di manganese e fosforo (rispettivamente 30% e 22% DV) e una fonte moderata (10-19% DV) di fibre alimentari, acido folico e minerali alimentari, ferro, zinco e magnesio.

Specifica

NOME DEL PRODOTTO	FARINA DI QUINOA BIOLOGICA
Specifiche tecniche	
Aspetto	Polvere omogenea, priva di particelle estranee
Colore	Beige
Odore	Caratteristiche del prodotto
Umidità	Massimo 10%
Cenere	Massimo5.25
Analisi microbiologica	
Conta mesofila aerobica	≤104Ufc / G
Conteggio stampi	≤102Ufc / G
Bacillus cereus	≤102 Ufc / G
Salmonella sp.	Ausente / 25
Coliformi	≤10Ufc / G
Composizione	Quantità
Proteina	13,0 g
Grasso	6.10g
Cenere	3.06g
Ferro	5.20mg
Carboidrati	71,0 g

Calorie	370.0 Kcal
Calcio	0,12 mg
Fosforo	0,36 mg
Fibra	3.4g

Imballaggio



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

View Product Page: Farina Di Quinoa Biologica