

Maní Orgánico



El maní, también conocido como maní y goober (*Arachis hypogaea*), es un cultivo de importancia mundial. Se cultiva ampliamente en los trópicos y subtrópicos, siendo importante tanto para los pequeños agricultores como para los grandes productores comerciales. Se clasifica tanto como una leguminosa de grano, debido a su alto contenido de aceite, como un cultivo oleaginoso.[4] La producción mundial anual es de unos 46 millones de toneladas al año. Las vainas de maní se desarrollan bajo tierra, lo cual es muy inusual entre las plantas de cultivo. Maní, como leguminosa, el maní pertenece a la familia botánica Fabaceae (también conocida como Leguminosae, y comúnmente conocida como la familia del frijol o guisante). Como la mayoría de las otras legumbres, los cacahuets albergan bacterias fijadoras de nitrógeno simbióticas en los nódulos de la raíz. Esta capacidad de fijar nitrógeno significa que los cacahuets requieren menos fertilizantes que contienen nitrógeno y mejoran la fertilidad del suelo, lo que los hace valiosos en la rotación de cultivos. Los cacahuets tienen un sabor y un perfil nutricional similares a los frutos secos como las nueces y las

almendras y, a menudo, se sirven de forma similar en la cocina occidental.

Embalaje



¿Quiere saber más sobre este producto o tiene alguna pregunta?

[Ver página del producto: Maní Orgánico](#)