

## Farine de quinoa biologique



La farine de quinoa biologique est transformée à partir de quinoa biologique. Le quinoa fournit des protéines, des fibres alimentaires, des vitamines B et des minéraux alimentaires en quantités riches supérieures à celles du blé, du maïs, du riz ou de l'avoine. Il est sans gluten. Le quinoa est originaire de la région andine du nord-ouest de l'Amérique du Sud et a été domestiqué il y a 3000 à 4000 ans pour la consommation humaine dans le bassin du lac Titicaca au Pérou et en Bolivie, le quinoa a été introduit en Chine à la fin du siècle dernier, la Chine en a cultivé 9000 hectares de quinoa d'ici 2017, principalement plantés dans les provinces de Hebei, Qinghai, Shanxi, Yunnan, etc. Les évaluations nutritionnelles indiquent qu'une portion de 100 g de farine de quinoa est une source riche (20% ou plus de la valeur quotidienne, VQ) de protéines, de fibres alimentaires, de plusieurs vitamines B, dont 46% de VQ pour le folate et de minéraux alimentaires. Après la cuisson, qui est la préparation typique pour manger, le quinoa contient 72% d'eau, 21% de glucides, 4% de protéines et 2% de matières

grasses. Dans une portion de 100 g, le quinoa cuit fournit 120 calories et est une excellente source de manganèse et de phosphore (30% et 22% DV, respectivement), et une source modérée (10-19% DV) de fibres alimentaires, de folate et de minéraux alimentaires, fer, zinc et magnésium.

## spécification

<b>NOM DU PRODUIT</b>	<b>FARINE DE QUINOA BIOLOGIQUE</b>
Spécifications techniques	
Apparence	Poudre homogène, sans particules étrangères
Couleur	Beige
Odeur	Caractéristiques du produit
Humidité	Maximum 10%
Cendre	Maximum 5,25
Analyse microbiologique	
Compte mésophile aérobie	≤104Ufc / G
Nombre de moisissures	≤102Ufc / G
Bacillus cereus	≤102 Ufc / G
Salmonella sp.	Ausente / 25
Coliformes	≤10Ufc / G
Composition	Quantité
Protéine	13,0 g
Graisse	6,10 g
Cendre	3,06 g
Le fer	5,20 mg
Les glucides	71,0 g

Calories	370,0 Kcal
Calcium	0,12 mg
Phosphoreux	0,36 mg
Fibre	3,4 g

## Emballage



Envie d'en savoir plus sur ce produit ou vous avez des questions ?

[Voir la page du produit: Farine de quinoa biologique](#)