

## Haricot Adzuki biologique



Le haricot adzuki ( *Vigna angularis* ; du japonais 赤豆 ( azuki ), parfois translittéré en azuki ou adzuki , ou haricot mungo rouge anglais ) est une vigne annuelle largement cultivée dans toute l'Asie de l'Est et l'Himalaya pour sa petite (environ 5 mm ) haricot. Les cultivars les plus connus en Asie du Nord-Est ont une couleur rouge uniforme, cependant, des variétés blanches, noires, grises et diversement tachetées sont également connues. Les scientifiques supposent que *Vigna angularis* var. *nipponensis* est l'ancêtre. Des études ont montré que les haricots rouges sont bénéfiques pour notre santé, les haricots rouges sont riches en oligo-éléments, la promotion de la santé humaine a un rôle irremplaçable dans nos vies, il peut être utilisé pour faire de la bouillie de haricots rouges aux haricots rouges, des desserts aux haricots rouges, des haricots en conserve, etc. Les haricots Adzuki sont une sorte de petits grains multifonctionnels riches en protéines, faibles en gras, à haute valeur nutritive et essentiels à la vie des gens. Certains oligo-éléments dans les céréales secondaires sont plus abondants que les céréales raffinées, une consommation régulière apportera une autre surprise.

Les haricots rouges de qualité ont un goût doux, légèrement sucré, ils peuvent être transformés en une variété d'aliments délicieux, ils ont une valeur nutritionnelle élevée.

## Emballage



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

[Voir la page du produit: Haricot Adzuki biologique](#)