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

Vuoi saperne di più su questo prodotto o hai domande?

Visualizza pagina prodotto: Farina Di Grano Saraceno Biologica