

Soia biologica



Glycine max, comunemente noto come soia in Nord America o semi di soia, è una specie di legume originaria dell'Asia orientale, ampiamente coltivata per il suo fagiolo commestibile che ha numerosi usi. La pianta, classificata come semi oleosi piuttosto che legumi dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, produce significativamente più proteine per acro rispetto alla maggior parte degli altri usi della terra. La farina di soia senza grassi (sgrassata) è una fonte proteica significativa ed economica per i mangimi animali e molti pasti confezionati. Ad esempio, i prodotti a base di soia, come le proteine vegetali testurizzate (TVP), sono ingredienti in molte carni e sostituti dei latticini. I fagioli contengono quantità significative di acido fitico, minerali alimentari e vitamine del gruppo B. L'olio vegetale di soia, utilizzato nelle applicazioni alimentari e industriali, è un altro prodotto della lavorazione del raccolto di soia. Gli usi alimentari tradizionali non fermentati dei semi di soia includono il latte di soia da cui vengono prodotti il tofu e la pelle di tofu. Gli alimenti a base di soia fermentata includono salsa di soia, pasta di fagioli fermentati, natto e tempeh. I principali paesi che

coltivano soia sono gli Stati Uniti (32% del totale mondiale, previsioni 2016), il Brasile (31%) e l'Argentina (18%).

Imballaggio



Vuoi saperne di più su questo prodotto o hai domande?

[Visualizza pagina prodotto: Soia biologica](#)