

Bio-Mungobohnenstärke



Die Mungbohne (*Vigna radiata*), auch bekannt als Moongbohne, grünes Gramm oder Mung-Sanskrit-Mudra, ist eine Pflanzenart aus der Familie der Hülsenfrüchte. Die Mungbohne wird hauptsächlich in Indien, China und Südostasien angebaut. Die Chinesen bauten fast über 2000 Jahre lang Mungbohnen an, die überall in China verbreitet waren, viele Arten und große Mengen. Andere Länder Südasiens, Nordamerikas, Brasiliens und Europas bauen ebenfalls Mungbohnen an. Die wichtigsten chinesischen Provinzen für den Anbau von Mungbohnen sind An Hui, Henan, Hebei, Hubei, Liaoning, Shanxi, Shaanxi und Sichuan. Es wird als Zutat in herzhaften und süßen Gerichten verwendet. Die Mungbohnenstärke wird auch daraus extrahiert, um Gelees und „transparente / Zellophan“-Nudeln herzustellen. In Vietnam wird die transparente Verpackung von vietnamesischen Frühlingsrollen aus Mungbohnenmehl hergestellt. In der philippinischen Küche wird Fleisch mit Knoblauch, Zwiebeln und Lorbeerblättern sautiert, dann werden Mungbohnen hinzugefügt und gekocht. Mungeteig wird verwendet, um Crepes mit dem Namen Pesarattu in Andhra Pradesh, Indien, herzustellen und andere südostasiatische Kochmethoden zu kopieren. Vitamine, Kalzium, Eisen, Phosphoranteil höher als bei rohem Reis. So bekam es gute Werte sowohl als Essen als auch als Medizin. Im heißen Sommer ist Mungbohnenuppe ein gutes Getränk für die Einheimischen, um die Hitze zu vertreiben.

Spezifikation

PRODUKTNAME	BIO-MUNGOBOHNENSTÄRKE
Aussehen	weißes feines Pulver
Feuchtigkeit	<14%
Fasernummer	nicht messbar
Riechen und schmecken	normal
pH	4-6
Asche	<0,4%
Protein	<1%
Schwefeldioxid (SO ₂) mg / kg	3,00%
Feinheit (100 mesh bis)	> 99,8%
Viskosität (75 °C Wärme)	> 900CPS

Nutzen für die Gesundheit

- Reichhaltige Mineralstoffquelle, nämlich Kalium, Magnesium, Folsäure, Zink, Eisen, Phosphor. Kalium und Magnesium sind wichtig für die Herzgesundheit. Folsäure und Eisen sind für schwangere und gebärfähige Frauen sehr wichtig.
- Reichhaltige Quelle für Ballaststoffe. Die Faser besteht aus zwei Arten, unlöslich und löslich. Die unlösliche Faser hilft, das Verdauungssystem gesund zu halten und die Probleme der Verstopfung zu reduzieren. Lösliche Ballaststoffe helfen, den Cholesterin- und Blutzuckerspiegel im Blut zu senken.
- Die reichhaltige Quelle ist Vitamin C, das für die Erhaltung Ihrer Gesundheit und die Vorbeugung von Krankheiten von entscheidender Bedeutung ist. Vitamin C verjüngt das Immunsystem und hält das Fieber, Halsschmerzen und Erkältungen von Ihnen fern. Die Sprossen dieser Bohne bieten eine ausgezeichnete Quelle für Vitamin C, dessen Gehalt mit dem von Früchten vergleichbar ist.
- Als Hülsenfrucht ist es eine ausgezeichnete Proteinquelle ohne gesättigte Fette. Das tägliche Essen einer Suppe aus grünem Bio-Gramm ist eine großartige Möglichkeit, um den täglichen Bedarf an Protein in unserem Körper zu decken.

- Es hilft Ihnen bei der Aufrechterhaltung einer guten Herz-Kreislauf-Gesundheit. Regelmäßiges Essen von grünem Bio-Gramm hilft Ihnen dabei, schlechtes Cholesterin loszuwerden und die Flexibilität von Arterien und Venen zu verbessern. Dies ist hervorragend für Ihre Herzgesundheit und hilft, den Blutdruck auf ein gesundes Niveau zu regulieren.
- Die tägliche Einnahme bewirkt einen Entgiftungsprozess des Körpers und verbessert Ihren Stoffwechsel und findet somit Platz im indischen Ayurveda sowie in chinesischen Naturheilsystemen, um chronische Krankheitszustände zu bekämpfen.
- Diese Bohnen sind kalorienarm und reich an Ballaststoffen. Das tägliche Essen einer kleinen Tasse Bio-Grün-Gramm-Suppe sättigt Ihren Magen und verhindert, dass Sie zu viel essen.
- Ist eine gute Phosphorquelle, die eine Rolle bei den ordnungsgemäßen Zellfunktionen und Reparaturmechanismen spielt und zur Erhaltung der Gesundheit von Herz und Nerven beiträgt.
- Reichhaltige Kalziumquelle, die zur Stärkung der Knochen benötigt wird. Gekeimtes grünes Grammdal ist gut für Knochen für Menschen aller Altersgruppen, insbesondere für Frauen.

Möchten Sie mehr über dieses Produkt erfahren oder haben Sie Fragen?

[Produktdetailseite anzeigen: Bio-Mungobohnenstärke](#)