

Almidón de frijol mungo orgánico



El frijol mungo (*Vigna radiata*), también conocido como frijol moong, gramo verde o mudra sánscrito mung, es una especie de planta de la familia de las leguminosas. El frijol mungo se cultiva principalmente en India, China y el sudeste asiático. Los chinos cultivaron frijol mungo durante casi más de 2000 años, esparcidos por todas partes en China, muchos tipos y grandes volúmenes. Otros países del sur de Asia, América del Norte, Brasil y Europa también cultivan frijol mungo. Las principales provincias de China que cultivan frijol mungo son An Hui, Henan, Hebei, Hubei, Liaoning, Shanxi, Shaanxi, Sichuan. Se utiliza como ingrediente tanto en platos salados como dulces. El almidón de frijol mungo también se extrae de ellos para hacer jaleas y fideos "transparentes / celofán". En Vietnam, el envoltorio transparente de los rollitos de primavera vietnamitas está hecho de harina de frijol mungo. En la cocina filipina, la carne se saltea con ajo, cebollas y hojas de laurel, luego se agregan y se cocinan los frijoles mungo. La masa de mung se usa para hacer crepes llamados Pesarattu en Andhra Pradesh, India, copiando otros métodos de cocción del sudeste asiático. Vitaminas, calcio, hierro, proporción de fósforo superior al arroz crudo. Así que obtuvo buenos valores tanto como alimento como como medicina, en el caluroso verano, la sopa de frijoles mungo es una buena bebida para que la gente local aleje el calor.

Especificación

NOMBRE DEL PRODUCTO	ALMIDÓN DE FRIJOL MUNGO ORGÁNICO
Apariencia	polvo fino blanco
Humedad	<14%
Número de fibra	no medible
El olfato y el gusto	normal
pH	4-6
Ceniza	<0,4%
Proteína	<1%
Dióxido de azufre (SO ₂) mg / kg	3,00%
Finura (malla 100 a través)	> 99,8%
Viscosidad (75 °C de calor)	> 900CPS

Beneficios de la salud

- Rica fuente de minerales a saber, potasio, magnesio, ácido fólico, zinc, hierro, fósforo. El potasio y el magnesio son importantes para la salud del corazón. El ácido fólico y el hierro son muy importantes para las mujeres embarazadas y en edad fértil.
- Rica fuente de fibra dietética. La fibra se compone de dos tipos, insoluble y soluble. La fibra insoluble ayuda a mantener sano el sistema digestivo y reduce los problemas de estreñimiento. La fibra soluble ayuda a reducir los niveles de colesterol y azúcar en sangre.
- La rica fuente de vitamina C es vital para mantener su salud y prevenir enfermedades. La vitamina C rejuvenece el sistema inmunológico y mantiene alejados de usted la fiebre común, el dolor de garganta y el resfriado. Los brotes de este frijol proporcionan una excelente fuente de vitamina C cuyos niveles son comparables a los de las frutas.
- Como legumbre, es una excelente fuente de proteínas, sin grasas saturadas. Comer un plato de sopa de gramo verde orgánico todos los días es una excelente manera de satisfacer las necesidades diarias de proteínas de nuestro cuerpo.

- Le ayuda a mantener una buena salud cardiovascular. Comer gramo verde orgánico con regularidad te ayuda a deshacerte del colesterol malo y a mejorar la flexibilidad de las arterias y venas, excelente para la salud de tu corazón y ayuda a regular la presión arterial a niveles saludables.
- La ingesta diaria logra el proceso de desintoxicación del cuerpo y mejora su metabolismo y, por lo tanto, encuentra lugar en el Ayurveda indio y en los sistemas de medicina natural china para combatir las enfermedades crónicas.
- Estos frijoles son bajos en calorías y ricos en fibra. Comer una taza pequeña de sopa de garbanzos verdes orgánicos a diario sacia su estómago y evita su hábito de comer en exceso.
- Es una buena fuente de fósforo que juega un papel en las funciones celulares adecuadas y los mecanismos de reparación, ayuda a mantener la salud del corazón y los nervios.
- Rica fuente de calcio que se requiere para fortalecer los huesos. El dal de gramo verde germinado es bueno para los huesos de personas de todas las edades, especialmente para las mujeres.

¿Quiere saber más sobre este producto o tiene alguna pregunta?

[Ver página del producto: Almidón de frijol mungo orgánico](#)