

Harina de alforfón orgánica



La harina de trigo sarraceno orgánica está hecha de granos de trigo sarraceno 100% orgánicos. Lo más importante es que no contiene gluten, por lo que es un excelente reemplazo para recetas que usan otras harinas que contienen gluten. La harina de trigo sarraceno es rica en composición de lisina, hierro, manganeso, zinc y otros oligoelementos que el grano promedio es rico y contiene fibra dietética rica, por lo que el trigo sarraceno tiene una función de cuidado de la salud nutricional muy buena. Nuestro trigo sarraceno orgánico crece en el interior de Mongolia, donde la temperatura varía mucho de día a noche y la luz del sol es suficiente, mantiene el néctar fluyendo en la tarde cuando florece el trigo sarraceno. Mientras tanto, la acidez del suelo de Mongolia Interior es de pH 6 ~ 7 y la capa de suelo está suelta, lo que favorece la excavación de plántulas y el desarrollo de raíces. Los granos en forma de pirámide se cosechan y muelen hasta obtener una harina sorprendentemente rica con pequeñas motas negras que provienen de la cáscara de la semilla. Así es como se ha elaborado la harina de trigo sarraceno tradicional durante cientos de años. La harina de trigo sarraceno contiene una cantidad significativa de fibra y los estudios han demostrado que ayuda a reducir la tasa de absorción de [glucosa](#) después de una comida. El trigo sarraceno también es una buena fuente de proteínas y calcio. El trigo sarraceno tiene un sabor único y asertivo que es

especialmente bueno tanto en pan rápido como en pan de levadura. Nuestra [harina de trigo sarraceno orgánica](#) se produce de acuerdo con los estándares orgánicos de la UE y el USDA.

Especificación

NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE ALFORFÓN ORGÁNICA
Ingredientes	Alforfón
Origen	porcelana
FÍSICO	
Apariencia	Una harina de color gris pálido. Sabor natural de trigo sarraceno, libre de sabores rancios, a humedad y agrios.
Humedad(%)	15% máximo
Pureza(%)	99,9% mínimo
ALMACENAMIENTO	Almacenado en condiciones frescas y secas, a temperatura ambiente, sin exposición directa a la luz solar. Se recomienda almacén con temperatura controlada.
DURACION	12 meses.
CERTIFICACIÓN	UE / NOP ecológico
NO GMO	Todos los productos que suministramos no son OGM.
METALES PESADOS	
Plomo (mg / kg)	<0,2 ppm
Cromo (mg / kg)	<0,1 ppm
MICROBIOLOGÍA	
Recuento total de placas (ufc / g)	<10,000
Yeats y moho (ufc / g)	<3000

Coliformes (ufc / g)	<1000
E. Coli (ufc / g)	<10
Bacillus cereus (ufc / g)	<10
Samonella (/ 25g)	Negativo
MICOTOXINAS	
Aflatoxina B1 (ug / kg)	<2 ppb
Aflatoxina B1 + B2 + G1 + G2 (ug / kg)	<4 ppb
Ocratoxina (ug / kg)	<5 ppb
EMBALAJE	Bolsa de papel multicapa de 25 kg o bolsa de mano de 1000 kg
PROCESANDO	Clasificado por color, metal detectado, libre de piedras, metal, vidrio y otras materias nocivas, calidad comercial sólida, apto para el consumo humano según las regulaciones de CIQ.

Características

- Orgánico certificado, no transgénico
- Sin blanquear, sin bromatizar, sin enriquecer
- Muy bajo en colesterol y sodio
- Bajo en grasas saturadas
- Buena fuente de fibra dietética y magnesio
- Muy buena fuente de manganeso
- Contiene calcio
- Rico en hierro
- Pais de origen: China

Beneficios de la salud

- Un grano que es bueno para su sistema cardiovascular.

- Mejor control del azúcar en sangre y menor riesgo de diabetes.
- Ayuda a prevenir los cálculos biliares.
- El potencial de promoción de la salud es igual o incluso mayor que el de las verduras y frutas.
- Los lignanos protegen contra las enfermedades cardíacas.
- Beneficios cardiovasculares significativos para mujeres posmenopáusicas.
- Prevenga la insuficiencia cardíaca con un desayuno integral.
- Fibra de cereales integrales y fruta protectora contra el cáncer de mama.

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

[Ver página del producto: Harina de alforfón orgánica](#)