

## Amidon de haricot mungo biologique



Le haricot mungo (*Vigna radiata*), également connu sous le nom de haricot moong, gramme vert ou mung sanskrit mudra, est une espèce végétale de la famille des légumineuses. Le haricot mungo est principalement cultivé en Inde, en Chine et en Asie du Sud-Est. Les Chinois ont cultivé le haricot mungo pendant près de 2000 ans, répandu partout en Chine, de nombreux types et de gros volumes. D'autres pays d'Asie du Sud, d'Amérique du Nord, du Brésil et d'Europe cultivent également le haricot mungo. Les principales provinces de culture du haricot mungo de Chine sont An Hui, Henan, Hebei, Hubei, Liaoning, Shanxi, Shaanxi, Sichuan. Il est utilisé comme ingrédient dans les plats salés et sucrés. L'amidon de haricot mungo en est également extrait pour en faire des gelées et des nouilles «transparentes / cellophane». Au Vietnam, l'emballage transparent des rouleaux de printemps vietnamiens est fabriqué à partir de farine de haricot mungo. Dans la cuisine philippine, la viande est sautée avec de l'ail, des oignons et des feuilles de laurier, puis des haricots mungo sont ajoutés et cuits. La pâte mungo est utilisée pour faire des crêpes nommées Pesarattu dans l'Andhra Pradesh, en Inde, en copiant d'autres méthodes de cuisson d'Asie du Sud-Est. Vitamines, calcium, fers, taux de phosphore plus élevé que le riz brut. Donc, il a de bonnes valeurs à la fois comme nourriture et comme médicament, pendant l'été chaud, la soupe aux haricots mungo est de bonnes boissons pour les habitants de la région pour chasser la chaleur.

## spécification

NOM DU PRODUIT	AMIDON DE HARICOT MUNGO BIOLOGIQUE
Apparence	poudre fine blanche
Humidité	<14%
Numéro de fibre	pas mesurable
Odeur et goût	Ordinaire
pH	4-6
Cendre	<0,4%
Protéine	<1%
Dioxyde de soufre (SO2) mg / kg	3,00%
Finesse (100 mesh à travers)	> 99,8%
Viscosité (chaleur 75 °C)	> 900CPS

## Avantages pour la santé

- Riche source de minéraux à savoir, potassium, magnésium, acide folique, zinc, fer, phosphore. Le potassium et le magnésium sont importants pour la santé cardiaque. L'acide folique et le fer sont très importants pour les femmes enceintes et en âge de procréer.
- Riche source de fibres alimentaires. La fibre comprend deux types, insolubles et solubles. La fibre insoluble aide à maintenir le système digestif en bonne santé et à réduire les problèmes de constipation. Les fibres solubles aident à réduire le cholestérol sanguin et la glycémie.
- La riche source est la vitamine C vitale pour maintenir votre santé et prévenir les maladies. La vitamine C rajeunit le système immunitaire et éloigne la fièvre commune, les maux de gorge et le froid. Les pousses de ce haricot fournissent une excellente source de vitamine C dont les teneurs sont comparables à celles des fruits.
- En tant que légumineuse, c'est une excellente source de protéines, dépourvue de graisses saturées. Manger quotidiennement un bol de soupe à base de gramme vert biologique est un excellent moyen de répondre aux besoins quotidiens en protéines de notre corps.

- Il vous aide à maintenir une bonne santé cardiovasculaire. Manger régulièrement du gramme vert biologique vous aide à vous débarrasser du mauvais cholestérol et à améliorer la flexibilité des artères et des veines, ce qui est excellent pour la santé de votre cœur et aide à réguler la pression artérielle à des niveaux sains.
- L'apport quotidien réalise un processus de désintoxication du corps et améliore votre métabolisme et trouve ainsi sa place dans l'Ayurveda indien ainsi que dans les systèmes de médecine naturelle chinoise pour vaincre les maladies chroniques.
- Ces haricots sont faibles en calories et riches en fibres. Manger une petite tasse de soupe de gramme vert biologique sur une base quotidienne rassasie votre estomac, empêche votre habitude de trop manger.
- Est une bonne source de phosphore qui joue un rôle dans les fonctions cellulaires et les mécanismes de réparation appropriés, aide à maintenir la santé du cœur et des nerfs.
- Riche source de calcium nécessaire au renforcement des os. Le gramme vert germé est bon pour les os des personnes de tous les groupes d'âge, en particulier pour les femmes.

Envie d'en savoir plus sur ce produit ou vous avez des questions ?

[Voir la page du produit: Amidon de haricot mungo biologique](#)