

Farine de quinoa biologique



La farine de quinoa biologique est transformée à partir de quinoa biologique. Le quinoa fournit des protéines, des fibres alimentaires, des vitamines B et des minéraux alimentaires en quantités riches au-dessus de celles du blé, du maïs, du riz ou de l'avoine. Il est sans gluten. Le quinoa est originaire de la région andine du nord-ouest de l'Amérique du Sud et a été domestiqué il y a 3000 à 4000 ans pour la consommation humaine dans le bassin du lac Titicaca au Pérou et en Bolivie, le quinoa a été introduit en Chine à la fin du siècle dernier, la Chine en a cultivé 9000 hectares de quinoa d'ici 2017, principalement plantés dans les provinces de Hebei, Qinghai, Shanxi, Yunnan, etc. Les évaluations nutritionnelles indiquent qu'une portion de 100 g de farine de quinoa est une riche source (20% ou plus de la valeur quotidienne, DV) de protéines, de fibres alimentaires, de plusieurs vitamines B, dont 46% DV pour le folate et de minéraux alimentaires. Après la cuisson, qui est la préparation typique pour manger, le quinoa contient 72% d'eau, 21% de glucides, 4% de protéines et 2% de matières grasses. Dans une portion de 100 g, le quinoa cuit fournit 120 calories et est une excellente source de manganèse et de phosphore (30% et 22% DV, respectivement), et une source modérée (10-19% DV) de fibres alimentaires, de folate et de minéraux alimentaires, fer, zinc et magnésium.

spécification

NOM DU PRODUIT	FARINE DE QUINOA BIO
Spécifications techniques	
Apparence	Poudre homogène, sans particules étrangères
Couleur	Beige
Odeur	Caractéristiques du produit
Humidité	Maximum 10%
Cendre	Maximum 5,25
Analyse microbiologique	
Compte mésophile aérobie	≤104Ufc / G
Nombre de moisissures	≤102Ufc / G
Bacillus cereus	≤102 Ufc / G
Salmonella sp.	Ausente / 25
Coliformes	≤10Ufc / G
Composition	Quantité
Protéine	13,0 g
Gros	6,10 g
Cendre	3,06 g
Le fer	5,20 mg
Les glucides	71,0 g
Calories	370,0 Kcal
Calcium	0,12 mg
Phosphoreux	0,36 mg

Fibre	3,4 g
-------	-------

Applications

La farine de quinoa peut être crue ou rôtie. Il est couramment utilisé dans un mélange de 15 à 20% avec de la farine de blé dans les desserts, le pain, les biscuits et les crêpes. Plusieurs études ont examiné les mélanges de farine de quinoa et de blé dans le pain, les gâteaux et les biscuits. Il a été conclu que le pain fait avec 5 et 10 pour cent de farine de quinoa était de bonne qualité, tandis que les produits de boulangerie dans lesquels de plus grandes quantités de farine de quinoa étaient utilisées donnaient un pain avec un volume de pain réduit, un grain de mie plus ouvert et une texture légèrement plus dure. À 30 pour cent, il y avait un arrière-goût amer. Les tests sur les gâteaux ont révélé que la qualité était «acceptable» lorsque la farine de quinoa était utilisée jusqu'à 10 pour cent dans la farine. Dans les biscuits, la saveur s'est améliorée lorsque des mélanges allant jusqu'à 20 pour cent ont été ajoutés. L'étalement et l'apparence se sont améliorés avec l'addition de 2 pour cent de lécithine.

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

[Voir la page du produit: Farine de quinoa biologique](#)