

Farine de sarrasin biologique



La farine de sarrasin biologique est fabriquée à partir de grains de sarrasin 100% biologique. Plus important encore, il est sans gluten, c'est donc un excellent remplacement pour les recettes qui utilisent d'autres farines contenant du gluten. La farine de sarrasin est riche en composition de lysine, fer, manganèse, zinc et autres oligo-éléments que le grain moyen est riche et contient des fibres alimentaires riches, de sorte que le sarrasin a une très bonne fonction de soins de santé nutritionnelle. Notre sarrasin biologique pousse en Mongolie intérieure, où la température varie considérablement d'un jour à l'autre et où l'ensoleillement est suffisant, il maintient le nectar dans l'après-midi lorsque le sarrasin fleurit. Pendant ce temps, l'acidité du sol de la Mongolie intérieure est de pH 6 ~ 7 et la couche de sol est meuble, ce qui est propice à l'excavation des semis et au développement des racines. Les grains en forme de pyramide sont récoltés et broyés en une farine étonnamment riche avec de petites taches noires qui proviennent de la coque de la graine moulue. C'est ainsi que la farine de sarrasin traditionnelle est fabriquée depuis des centaines d'années. La farine de sarrasin contient une quantité importante de fibres et des études ont montré qu'elle aide à ralentir le taux d'absorption du glucose après un repas. Le sarrasin est également une bonne source de protéines et de calcium. Le sarrasin a une saveur unique et affirmée qui est particulièrement bonne dans les pains

rapides et à la levure. Notre farine de sarrasin biologique est produite selon les normes biologiques de l'UE et de l'USDA.

spécification

NOM DU PRODUIT	FARINE DE SARRASIN BIOLOGIQUE
Ingrédients	Sarrasin
Origine	Chine
PHYSIQUE	
Apparence	Une farine gris pâle. Saveur naturelle de sarrasin, sans saveur rance, moisie et acide.
Humidité(%)	15% maximum
Pureté(%)	99,9% min
ESPACE DE RANGEMENT	Stocké dans des conditions fraîches et sèches, à température ambiante, sans exposition directe au soleil. Entrepôt à température contrôlée recommandée.
DURÉE DE VIE	12 mois.
CERTIFICATION	Bio UE / NOP
SANS OGM	Tous les produits que nous fournissons sont sans OGM.
MÉTAUX LOURDS	
Plomb (mg / kg)	<0,2 ppm
Chrome (mg / kg)	<0,1 ppm
MICROBIOLOGIE	
Nombre total de plaques (cfu / g)	<10 000
Yeats et moisissures (cfu / g)	<3 000

Coliformes (cfu / g)	<1 000
E. Coli (cfu / g)	<10
Bacillus cereus (cfu / g)	<10
Samonella (/ 25g)	Négatif
MYCOTOXINES	
Aflatoxine B1 (ug / kg)	<2ppb
Aflatoxine B1 + B2 + G1 + G2 (ug / kg)	<4ppb
Ochratoxine (ug / kg)	<5ppb
EMBALLAGE	Sac en papier multicouche de 25 kg ou sac fourre-tout de 1000 kg
EN TRAITEMENT	Couleur triée, métal détecté, exempt de pierres, de métal, de verre et d'autres matières nocives, de bonne qualité marchande, propre à la consommation humaine conformément aux règlements du CIQ.

Caractéristiques

- Certifié biologique, sans OGM
- Non blanchi, non bromé, non enrichi
- Très faible en cholestérol et en sodium
- Faible en gras saturés
- Bonne source de fibres alimentaires et de magnésium
- Très bonne source de manganèse
- Contient du calcium
- Riche en fer
- Pays d'origine: CHINE

Avantages pour la santé

- Un grain bon pour votre système cardiovasculaire.
- Meilleur contrôle de la glycémie et réduction du risque de diabète.
- Aide à prévenir les calculs biliaires.
- Le potentiel de promotion de la santé est égal ou même supérieur à celui des légumes et des fruits.
- Les lignanes protègent contre les maladies cardiaques.
- Avantages cardiovasculaires importants pour les femmes ménopausées.
- Prévenez l'insuffisance cardiaque avec un petit-déjeuner à grains entiers.
- Fibre de grains entiers et fruits protecteurs contre le cancer du sein.

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

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