



Ref. 93901002

Penne Rigate **BIO** con Quinoa

biojusto

500 g



Información General del producto

Descripción: Penne rigate de Pasta a la Quinoa. Ecológicos y de Comercio Justo.

Origen / organización CJ: Anapqui (Bolivia)

Ingredientes: Sémola de trigo, quinoa 20% .

Ingredientes ecológicos 100 %. Ingredientes de Comercio Justo 20 %. Certificado por UE.

Alérgenos: Contiene gluten.

Intolerancias, sensibilidad: Sin azúcar. Sin lactosa. Vegano.

Peso neto: 500 gramos

Unidades por caja: 12

Fecha Actualización: 11 de mayo de 2018

Propiedades y características del producto

Esta pasta orgánica es el resultado del encuentro de las mejores tradiciones culinarias Italianas y Andinas.

La quínoa, planta ya venerada por los Incas y cultivada de desde hace más de 5000 años en los terrenos pedregosos de los Andes, es el único alimento vegetal que provee de todos los aminoácidos esenciales para la vida del ser humano y en valores cercanos a los establecidos por la FAO, lo cual hace que la proteína de la quinua sea de excelente calidad.

De la misma familia que la espinaca, la quínoa crece a 4000 metros de altitud y produce espigas rojas púrpuras repletas de granos redondos que constituyen un alimento rico , con grandes propiedades nutricionales.

La quinua es conocida como uno de los alimentos de origen vegetal **más nutritivos y completos**, su contenido en **proteínas** es comparable con el de muchos alimentos de origen animal como carne, leche, huevos o pescado. El grano de quinua también contiene apreciables cantidades de **minerales** como calcio, fósforo, hierro, además de vitaminas.

La Quinua es el **único alimento vegetal que provee de todos los aminoácidos esenciales** para la vida del ser humano : están presentes dieciséis aminoácidos, entre los cuales figuran los ocho aminoácidos esenciales.

El bajo contenido de gluten en la harina de quinua hace posible la preparación de alimentos dietéticos por lo que es un alimento ideal para personas con problemas de sobrepeso o para enfermos convalecientes.



Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	1499 kJ / 354 kcal
GRASAS	2,2 g
De las cuáles grasas saturadas	0,0 g
HIDRATOS DE CARBONO	70,0 g
De los cuáles azúcares	3,0 g
FIBRA ALIMENTARIA	3,0 g
PROTEINAS	12,0 g
SAL	0,01 g

Vidal Útil Producto: 24 meses

Fecha Caducidad: Parte inferior trasera del envase

Tipo de Envase: Envase de plástico con etiqueta adhesiva

Importador: CTM / IDEAS. Producto elaborado en la Unión Europea.

Condiciones de Conservación: Almacenar en un lugar fresco y seco.

Modo de preparación: Cocer 6 minutos en agua hirviendo con un poco de sal.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8016225574532			573	157	64	57
CAJA		12		6400	175	255	550
PALLET		576	8	330 000	1600	800	1200

Grupos productores

ANAPQUI (Asociación Nacional de Productores de Quinua) - Bolivia

Asociación que produce y comercializa la quinua real, cuyo ámbito de producción se restringe al Altiplano Sudoeste, a una altura de 3.600 a 3.900 m.s.n.m.
Comprende los departamentos de Oruro y Potosí.

Actualmente ANAPQUI está constituida por 7 organizaciones regionales, COPROQUIRC/COPROQUINAC / APROQUIRY / SOPPROQUI / APQUINQUI / APROQUIGAN:.
CEDEINKU. Y abarca unas 124 comunidades y unas 1.500 familias afiliadas.

Origen

ANAPQUI se fundó el 3 de diciembre de 1983 y con personería jurídica desde el 10 de febrero de 1987. En el terreno de la comercialización, ANAPQUI ha logrado acceder a mercados de exportación y nacionales. Desde 1988 comenzó a exportar sus productos a Estados Unidos, Asia, Europa y Latinoamérica, bajo estrictas normas de calidad, como las normas básicas de producción ecológica de la Federación Internacional de Movimientos para la Agricultura Ecológica (IFOAM).

En cuanto al manejo de los recursos naturales y la producción, ANAPQUI opera a través del Programa de Producción de Quinua Natural (PROQUINAT), que se organiza con un responsable y 10 promotores campesinos capacitados y seleccionados.

PROQUINAT funciona desde 1992, y tiene como principal objetivo el control, seguimiento, certificación interna y la promoción de la agricultura ecológica en el cultivo de la quinua. También se creó el proyecto PUKARA, de capacitación, educación y comunicación con énfasis en la formación de líderes y la formación de recurso humano propio llegando a beneficiar a más de 1800 familias de ambos departamentos.

Objetivos

Promover y ampliar la producción de quinua real en forma articulada con procesos de desarrollo económico regional con la participación de todos los productores, obteniendo la absoluta competitividad en el mercado nacional e internacional.

Estructura Organizativa

Máxima Instancia de decisión: Asamblea nacional de Socios.

Máxima instancia en regionales: Asamblea regional de Socios.

Nivel de consulta: Consejo Consultivo (Reunión de dirigentes de regionales)

Nivel de Fiscalización: Fiscalizador (Elegido por Asamblea)

Nivel de ejecutivo: Directorio nacional de ANAPQUI

Nivel de la Empresa: Gerente General de ANAPQUI.

Nivel Operativo: Departamentos: Administración, Producción ecológica y SCI (PROQUINAT), Procesamiento y Comercialización.

Nivel de Producción: Regionales asociadas.