



Ref. 93901085

Fideos Cortos **BIO** con Quinoa

biojusto 500 g


Información General del producto

Descripción: Pasta con harina de Quinoa en forma de fideos o spaguettis cortitos, procedente de Agricultura Ecológica y Comercio Justo. Secado lento y a baja temperatura para la mejor retención del sabor y una mejor digestión.

Origen / organización CJ: Anapqui (Bolivia).

Ingredientes: Harina de trigo duro, Harina de quinoa* 20%.

*Ingredientes comercio justo: 20 %. Certificado por UE.

Alérgenos: Contiene gluten.

Intolerancias, sensibilidad: Sin azúcar. Sin lactosa. Vegano. No contiene conservantes ni organismos genéticamente modificados.

Peso neto: 500 gramos

Unidades por caja: 12

Fecha Actualización: 09 de abril 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 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 quínoa 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 quínoa 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 quínoa también contiene apreciables cantidades de **minerales** como calcio, fósforo, hierro, además de vitaminas.

La Quínoa 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 quínoa 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
PROTEINAS	12,0 g
HIDRATOS DE CARBONO	70,0 g
De los cuáles azúcares	3,0 g
GRASAS	2,2 g
De las cuáles grasas saturadas	0,0 g
FIBRA ALIMENTARIA	3,0 g
SAL	0,01 g

Vidal Útil Producto: 24 meses

Fecha Caducidad: Ver envase

Tipo de Envase: Bolsa 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 empleo: 1 litro de agua hirviendo + sal (10g por cada 100g de pasta). 6 minutos de cocción a partir de que el agua empiece a hervir. Ideal para añadir a sopas de verduras o caldos –dejándolos cocer en ellos (en vez de con agua). Ideales como platos para niños/as.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	Nº uds	Nº capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8016225583909			529	170	130	30
CAJA		12		6100	100	170	500
PALLET		576	8	303 000	708	800	1200

Grupos productores

Anapqui (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 metros sobre el nivel del mar.

Comprende los departamentos de Oruro y Potosí en Bolivia, la tierra originaria de la quinoa real, negra y roja.

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.

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.

El año 2013 ha sido declarado como el **Año Internacional de la Quinua** por la FAO en reconocimiento a los pueblos andinos que han mantenido, controlado, protegido y preservado la quinua como alimento para generaciones presentes y futuras gracias a sus conocimientos tradicionales y prácticas de vida en armonía con la madre tierra y la naturaleza.