



Ref. 95950192

Dúo Quinoas (blanca y roja) **BIO**

biojusto

400 g



Información General del producto

Descripción: Quinoa blanca y roja en grano. De Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

Origen / organización CJ: CECAOT(Bolivia).

Ingredientes: Quinoa real blanca 75% y roja 25%.

Procedentes de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo : 100 %. Certificado por ECOCERT y SPP.

Alérgenos: Libre de alérgenos.

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

Peso neto: 400 gramos

Unidades por caja: 8

Fecha Actualización: 17 de febrero de 2021

Propiedades y características del producto

La quinua es un cereal procedente del altiplano boliviano. Allí se cultiva la quinua desde hace 5.000 años aproximadamente. Los **Incas** le llamaba "**el cereal milagroso**" o "el fruto dorado de los Andes". Hoy se cultiva en toda la zona andina y es parte importante de la dieta de los pobladores de la región.

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.

En comparación con la blanca, la **quinua roja** proporciona un poquito más de proteínas y también es más rica en riboflavina y vitamina B-2. Cocinada, esta variedad tiene un sabor comparativamente más intenso, con un toque más fuerte a nueces.

Pon color a tus platos y disfruta de la cocina consciente!



Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGÉTICO	1474kJ / 352 kcal
GRASAS	3,8 g
De las cuáles grasas saturadas	0,4 g
HIDRATOS DE CARBONO	66,2 g
De los cuáles azúcares	0,0 g
PROTEÍNAS	13 g
SAL	0,02 g

Vidal Útil Producto: 540 días

Fecha Caducidad: Parte trasera del envase

Tipo de Envase: Cartón

Importador: ETHIQUABLE/IDEAS

Condiciones de Conservación: Almacenar en un lugar fresco y seco

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	3760091727848			430	165	47	102
CAJA	13760091727845	8		3595	175	210	196
PALLET	83760091727844	1176	7	545465	1375	800	1200

Grupos productores

CECAOT, la Central de Cooperativas Agropecuarias Operación Tierra (Bolivia)



Las condiciones climáticas del altiplano boliviano son muy duras. Con más de 200 días al año de heladas o bajo cero y muy alta aridez, se dificultan las labores de la agricultura que sólo llegan a darse gracias a las técnicas milenarias que aún preservan sus pobladores. En la cultura aymara, la gestión del territorio es una actividad tradicionalmente controlada por las comunidades campesinas. Las laderas de las montañas que son resistentes a los cambios de temperatura se destinan a los cultivos de alimentos, principalmente de quinua, patatas y otros cultivos andinos.

La organización de productores de quinua CECAOT, está formada por 300 productores reunidos en 14 cooperativas base al sur del Salar de Uyuni y el Salar de Coipasa en Potosí ubicados a 3500 y 4200 m.s.n.m siendo el único sitio en producir este tipo de quinua en todo el mundo. La quinua "real" de Bolivia, de grano blanco y grande, es más conocido por los consumidores europeos, ya que se exporta y se comercializa en las redes de alimentos ecológicos durante más de quince años.

CECAOT afronta los riesgos de la degradación en la fertilidad del suelo y lucha por mantener un equilibrio ecológico, por lo mismo los productores han optado por la certificación ecológica e implementaron un plan de manejo del suelo. Para esto crían el ganado, organizan la rotación de cultivos y el barbecho, pero sobre todo aplican el estiércol a los suelos para preservar la fertilidad.

Y su participación en el comercio justo les hace beneficiarios de un incentivo por el pago de un precio más alto a cambio de su cultivo sostenible exportado lo que ha ayudado a que la cooperativa CECAOT trabaje bajo estándares más igualitarios para el acceso a la tierra dándose de esta manera una nueva gestión de sus recursos naturales y la adopción de nuevas normas para protegerlo y se trabaje en un cultivo sostenible que beneficie a todos.

