



Ref. 95950236

Harina de Quinoa

BIO

biojusto

400g



Información General del producto

Descripción: Harina de quinoa 100% de Agricultura Ecológica y Comercio Justo. La harina de quinoa tiene un sabor a avellana y un ligero amargor. Es libre de gluten por naturaleza y una gran fuente de proteínas. La harina de quinoa tiene una mayor capacidad de absorción que las harinas de trigo y es excepcional para pastelería mezclándola con otras harinas de distinto origen.

Origen / organización CJ: COPROBICH (Ecuador).

Ingredientes: Harina de quinoa.

Certificado por la UE y SPP

Alérgenos: Libre de alérgenos.

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

Peso neto: 400 g

Unidades por caja: 8

Fecha Actualización: 18 de febrero de 2021

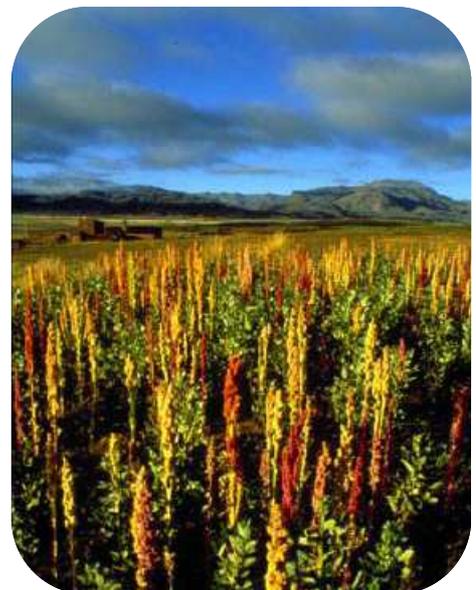
Propiedades y características del producto

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.

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	1474 KJ/352 kcal
GRASAS	3,8 g
De las cuáles grasas saturadas	0,4 g
HIDRATOS DE CARBONO	66,2 g
De los cuáles azúcares	1 g
PROTEINAS	13 g
SAL	0,02 g

Vidal Útil Producto: 240 días.

Fecha Caducidad: Ver parte posterior envase.

Importador: Ethiquable / IDEAS

Condiciones de Conservación: Mantener en lugar seco y sin humedad

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	3760278860818			410	160	220	85
CAJA	13760278860815	8		3550	270	210	240
PALLET	83760278860814	720	6	336500	1410	800	1200

Grupos productores

COPROBICH (Ecuador)

La organización

COPROBICH fue fundada en 2002 gracias al apoyo de la emisora de radio comunitaria ERPE, que decidió tratar de mejorar la producción local y el procesamiento de este producto en el lugar. Hoy en día son más de 3000 productores los que forman el COPROBICH, Corporación de productores Bio Taita Chimborazo.

La producción

Las familias campesinas de Chimborazo cultivan una variedad de productos alimenticios.

En la etapa 2, entre 800 m – 3500 m de altura, el principal producto es siempre la papa, un cultivo más exigente en fertilidad, la base de la dieta y la primera fuente de ingresos. Luego siga en rotación los frijoles, la quinua, la cebada, la avena el trigo.

Impactos del Comercio Justo

COPROBICH ha promovido una transformación local contando ahora con su propia fabrica y adquiriendo verdaderas capacidades profesionales que les permite obtener un producto exportable de alta calidad y, por lo tanto, hacer el mejor uso de la producción campesina. Todo el proyecto está controlado localmente por COPROBICH desde la producción hasta el acondicionamiento de la quinua.

Lo que defiende: la conservación de variedades tradicionales

La cooperativa COPROBICH está transformando localmente su quinua gracias al apoyo del comercio justo y permitiendo conservar una cultura ancestral valorada por los productores.

