



Ref. 95950286

Mix Arroz, Quínoa y Lentejas **BIO**

biojusto 400 g



Información General del producto

Descripción: Mix de arroz, quínoa y lentejas provenientes de Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

Origen / organización CJ: PMUAC (Camboya), COPROBICH (Ecuador)

Ingredientes: Mezcla de arroz de jazmín, quínoa y lentejas coral y amarillas de Comercio Justo y Agricultura Orgánica

Certificado por la Unión Europea y SPP

Alérgenos: Puede contener trazas de **SOJA** y **GLUTEN**.

Intolerancias, sensibilidad: Sin azúcar. Vegano.

Peso neto: 400 gramos

Unidades por caja: 8

Fecha Actualización: 18 de febrero de 2021

Propiedades y características del producto

Este mix único incluye tres de los cereales más beneficiosos para nuestro organismo y que mejor sabor darán a tus platos, ya sean solos o como acompañamiento.

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 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.

La lenteja se compone de una gran cantidad de proteína (más que en otras legumbres) de fácil digestión y acompañada de una multitud de micronutrientes. Eso sí, al no contener todos los aminoácidos esenciales, las lentejas deben ser combinadas en el mismo plato o en otra comida del día con cereales integrales o semillas para conseguir una proteína completa y es ahí donde entra la Quínoa y el arroz.

Una de las características más conocidas de las lentejas es su riqueza en hierro, pero no es el único mineral que contiene es rico también en potasio, fósforo, magnesio y calcio.

Por último, nos encontramos en este rico mix el Arroz Jasmín, esta variedad de arroz de grano largo, originario de Tailandia e ingrediente esencial en su gastronomía es aromático, blanco, sedoso y rico en almidón.

El arroz jasmín contiene una buena cantidad de fibra insoluble, puede beneficiar a la digestión de alimentos ayudando a la fluidez a través del tracto gastrointestinal. Las vitaminas y los minerales en el arroz jasmín benefician la piel y proporcionan energía rápida, ya que es un carbohidrato complejo. También es un alimento bajo en grasa, sin sodio.



Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGÉTICO	1542 kJ / 364 kcal
GRASAS	2,6 g
De las cuáles grasas saturadas	0,3g
HIDRATOS DE CARBONO	68 g
De los cuáles azúcares	2,1 g
PROTEÍNAS	15,1 g
SAL	< 0,01 g

Vidal Útil Producto: 260 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	3760278861808			420	155	100	40
CAJA	13760278861805	8		3370	155	165	205
PALLET	83760278861804	1536	8	664040	1390	800	1200

Grupos productores

PMUAC: Preah Vihear Meanchey Union of Agricultural Cooperative (Camboya)

PMUAC es el primer sindicato oficial de cooperativas agrícolas en Camboya que fue formalmente establecida el 25 de abril de 2016 por 8 cooperativas agrícolas (AC) en la provincia de Preah Vihear en el marco del Proyecto de Apoyo a la Comercialización del Arroz Camboyano (SCCRP), implementado por el Consejo Económico Nacional Supremo (SNEC), y financiado por la Agencia Francesa de Desarrollo (AFD), con el objetivo de apoyar a sus miembros de AC en la producción de arroz orgánico y otros productos agrícolas, y de asumir el rol de supervisión del sistema de control interno.



PMUAC presta servicios a sus miembros en el desarrollo de las capacidades y los estándares del arroz orgánico, así como el sistema de control interno y otras funciones.



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.

