



Ref. 93901001

Spaghetti **BIO** con Quinoa

biojusto

500 g



Información General del producto

Descripción: Spaghetti de Pasta a la Quinoa. Procente de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo.

Origen / organización CJ: Anapqui (Bolivia).

Ingredientes: Sémola de trigo, quinoa*.

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.

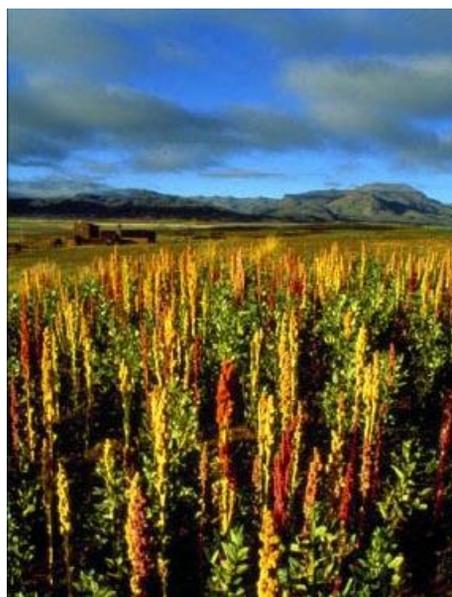
La quínoa, planta ya venerada por los Incas y cultivada de desde hace más de 5000 años en los terrenos pedregosos de los Andes, es el único alimento vegetal que provee de todos los aminoácidos esenciales para la vida del ser humano y en valores cercanos a los establecidos por la FAO, lo cual hace que 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	8016225574433			573	313	95	15
CAJA		12		6220	300	113	260
PALLET		1392	4	745 000	1330	800	1200

ANAPQUI (Asociación Nacional de Productores de Quinoa) - Bolivia

Asociación que produce y comercializa la quinua real, a una altura de 3.600 a 3.900 m.s.n.m. entre los departamentos de Oruro y Potosí desde 1983.

Actualmente ANAPQUI está constituida por unas 124 comunidades y unas 1.500 familias afiliadas.

En el terreno de la comercialización, ANAPQUI ha logrado acceder a mercados nacionales y de exportación 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 Quinoa 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 y educación con énfasis en la formación de líderes, llegando a beneficiar a más de 1800 familias.

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.