

Amido di fagioli mungo biologico



Il fagiolo verde (*Vigna radiata*), noto anche come fagiolo moong, grammo verde o mudra sanscrito mung, è una specie vegetale della famiglia dei legumi. Il fagiolo verde è coltivato principalmente in India, Cina e sud-est asiatico. I cinesi hanno coltivato il fagiolo verde per quasi oltre 2000 anni, diffuso ovunque in Cina, di molti tipi e grandi volumi. Altri paesi dell'Asia meridionale, del Nord America, del Brasile, dell'Europa coltivano anche fagioli mung. Le principali province cinesi che coltivano fagioli mung sono An Hui, Henan, Hebei, Hubei, Liaoning, Shanxi, Shaanxi, Sichuan. Viene utilizzato come ingrediente in pietanze sia salate che dolci. Da essi viene estratto anche l'amido di fagioli mung per fare gelatine e tagliatelle "trasparenti / cellophane". In Vietnam, l'involucro trasparente degli involtini primavera vietnamiti è fatto con farina di fagioli mung. Nella cucina filippina, la carne viene saltata con aglio, cipolle e foglie di alloro, quindi vengono aggiunti fagioli mung e cotti. La pastella Mung viene utilizzata per preparare crepes chiamate Pesarattu in Andhra Pradesh, in India, copiando altri metodi di cottura del sud-est asiatico. Vitamine, calcio, ferri da stiro, rapporto fosforo superiore al riso grezzo. Quindi ha ottenuto buoni valori sia come cibo che come medicina, nella calda estate, la zuppa di fagioli mung è una bella bevanda per la gente del posto per scacciare il caldo.

Specifica

NOME DEL PRODOTTO	AMIDO DI FAGIOLI MUNGO BIOLOGICO
Aspetto	polvere fine bianca
Umidità	<14%
Numero di fibre	non misurabile
Odore e gusto	normale
pH	4-6
Cenere	<0,4%
Proteina	<1%
Anidride solforosa (SO ₂) mg / kg	3,00%
Finezza (100 mesh thru)	> 99,8%
Viscosità (75 ° C di calore)	> 900CPS

Benefici alla salute

- Ricca fonte di minerali vale a dire, potassio, magnesio, acido folico, zinco, ferro, fosforo. Il potassio e il magnesio sono importanti per la salute del cuore. L'acido folico e il ferro sono molto importanti per le donne in gravidanza e durante la gravidanza.
- Ricca fonte di fibre alimentari. La fibra comprende due tipi, insolubili e solubili. La fibra insolubile aiuta a mantenere sano il sistema digerente e riduce i problemi di stitichezza. La fibra solubile aiuta a ridurre il colesterolo nel sangue e i livelli di zucchero nel sangue.
- La ricca fonte è di vitamina C vitale per mantenere la salute e prevenire le malattie. La vitamina C ringiovanisce il sistema immunitario e ti allontana dalla febbre comune, dal mal di gola e dal raffreddore. I germogli di questo fagiolo forniscono un'ottima fonte di vitamina C i cui livelli sono paragonabili a quelli della frutta.
- Come legume, è un'ottima fonte di proteine, priva di grassi saturi. Mangiare quotidianamente una ciotola di zuppa a base di grammo verde biologico è un ottimo modo per soddisfare il fabbisogno giornaliero di proteine del nostro corpo.

- Ti aiuta a mantenere una buona salute cardiovascolare. Mangiare regolarmente grammo verde biologico ti aiuta a sbarazzarti del colesterolo cattivo e migliorare la flessibilità delle arterie e delle vene, ottimo per la salute del tuo cuore e aiuta a regolare la pressione sanguigna a livelli sani.
- L'assunzione giornaliera raggiunge il processo di disintossicazione del corpo e migliora il metabolismo e quindi trova posto nell'Ayurveda indiano e nei sistemi di medicina naturale cinese per sconfiggere le malattie croniche.
- Questi fagioli sono a basso contenuto di calorie e ricchi di fibre. Mangiare una piccola tazza di zuppa di grammo verde biologico su base giornaliera sazia lo stomaco, previene l'abitudine di mangiare troppo.
- È una buona fonte di fosforo che svolge un ruolo nelle corrette funzioni cellulari e nei meccanismi di riparazione, aiuta a mantenere la salute del cuore e dei nervi.
- Ricca fonte di calcio necessaria per rafforzare le ossa. Il grammo verde germogliato fa bene alle ossa di persone di tutte le età, specialmente per le donne.

Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Amido di fagioli mungo biologico](#)