

Farina di Quinoa Biologica



La farina di quinoa biologica viene lavorata da quinoa biologica. La quinoa fornisce proteine, fibre alimentari, vitamine del gruppo B e minerali alimentari in quantità maggiori rispetto a quelle di grano, mais, riso o avena. È senza glutine. La quinoa è originaria della regione andina del Sud America nordoccidentale ed è stata addomesticata da 3.000 a 4.000 anni fa per il consumo umano nel bacino del lago Titicaca in Perù e Bolivia, la quinoa è stata introdotta in Cina alla fine del secolo scorso, la Cina ne ha coltivate 9000 ettari di quinoa entro il 2017, coltivati principalmente nelle province di Hebei, Qinghai, Shanxi, Yunnan, ecc. Le valutazioni nutrizionali indicano che una porzione da 100 g di farina di quinoa è una ricca fonte (20% o superiore del valore giornaliero, DV) di proteine, fibre alimentari, diverse vitamine del gruppo B, incluso il 46% DV per folato e minerali dietetici. Dopo la cottura, che è la preparazione tipica per mangiare, la quinoa è composta per il 72% da acqua, per il 21% da carboidrati, per il 4% da proteine e per il 2% da grassi. In una porzione da 100 g, la quinoa cotta fornisce 120 calorie ed è un'ottima fonte di manganese e fosforo (30% e 22% DV, rispettivamente) e una fonte moderata (10-19% DV) di fibre alimentari, acido folico e minerali

alimentari, ferro, zinco e magnesio.

Specifica

NOME DEL PRODOTTO	FARINA DI QUINOA BIOLOGICA
Specifiche tecniche	
Aspetto	Polvere omogenea, priva di particelle estranee
Colore	Beige
Odore	Caratteristiche del prodotto
Umidità	Massimo 10%
Cenere	Massimo 5.25
Analisi microbiologica	
Conta mesofila aerobica	$\leq 10^4$ Ufc / G
Conteggio della muffa	$\leq 10^2$ Ufc / G
Bacillus cereus	$\leq 10^2$ Ufc / G
Salmonella sp.	Ausente / 25
Coliformi	≤ 10 Ufc / G
Composizione	Quantità
Proteina	13,0 g
Grasso	6.10g
Cenere	3,06 g
Ferro	5.20mg
Carboidrati	71,0 g
Calorie	370.0 Kcal
Calcio	0,12 mg

Fosforo	0,36 mg
Fibra	3.4g

Applicazioni

[La farina di quinoa](#) può essere cruda o arrostita. È comunemente usato in una miscela dal 15 al 20 per cento con farina di frumento in dessert, pane, biscotti e frittelle. Diversi studi hanno esaminato le miscele di farina di grano quinoa in pane, dolci e biscotti. Si è concluso che il pane fatto con il 5 e il 10 per cento di farina di quinoa fosse di buona qualità, mentre i prodotti da forno in cui venivano utilizzate quantità maggiori di farina di quinoa risultavano in pane con un volume di pagnotta ridotto, grano di mollica più aperto e una consistenza leggermente più dura. Al 30 per cento, c'era un retrogusto amaro. I test sulle torte hanno trovato la qualità "accettabile" quando la farina di quinoa è stata utilizzata fino al 10% nella farina. Nei biscotti, il sapore è migliorato quando sono state aggiunte miscele fino al 20 per cento. La diffusione e l'aspetto sono migliorati con l'aggiunta del 2% di lecitina.

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

[View Product Page: Farina di Quinoa Biologica](#)