ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

EspecificacionesTécnicas

Producto	Ginger Powder
País de Origen	Perú
Nombre Científico	Zingiber officinale
Beneficios del producto	Tiene un sabor muy especial que se combina bien con todo tipo de comidas. Es entre agrio, dulce y picante, con un olor y sabor muy intensos, por lo que se recomienda usarlo siempre en pequeñas cantidades. Se ocupa mucho en la comida oriental y aquí en América es muy famoso por las galletas navideñas de jengibre y por la conocida bebida Ginger Ale. Pero además de darle un toque especial a las comidas, le entrega muchos beneficios a nuestro organismo. Entre ellos: • Tiene propiedades antivirales, por lo que previene la gripe, la sinusitis y la fiebre. • Ayuda a mejorar la digestión. • Reduce las náuseas y los vómitos de todo tipo: producidos mareos normales, por una operación, por la quimioterapia y también los producidos por el embarazo. • Favorece la circulación sanguínea, y ayuda así a disolver los trombos en las arterias y disminuir los niveles de colesterol en la sangre. • Puede ayudar a aliviar el dolor y la inflamación.
Clasificación arancelaria	0910120000
Composición	100% Ginger Powder Organic
Uso	Como materia prima para otros productos: especie valorada y consumida en entero o molido, condimento usado para la comida por su excelente sabor.

Descripción:

Sabor	: Picante Característico
Olor	: Fuerte Característico
Color	: Pardo

Empaque

Embalaje : A Granel: De acuerdo al requerimiento del cliente. Bolsa de polietileno de alta densidad más caja de cartón.

Tiempo de Vida Útil : De 12 meses. Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente.

Información Nutricional:

COMPONENTES	
Energía	47 kcal
Proteínas	1.6 g
MINERALES	
Calcio	44 mg.
Fosforo	66 mg.
Fierro	1.8 mg.
VITAMINAS	
Tiamina	0.02 mg.
Riboflavina	0.06 mg.
Niacina	0.7 mg.
Ácido Ascórbico Reducido	2 mg.
OTROS	
Grasas	0.0
Fibra	0.9 g

Producto

contact@inkaforest.com
976 323 291
www.inkaforest.com