



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Especificaciones Técnicas

<i>Producto</i>	Quinoa Powder Organic
<i>País de Origen</i>	Perú
<i>Nombre Científico</i>	Chenopodium quinoa Willdenow
<i>Beneficios del producto</i>	<p>La Harina de quinoa se hace a partir de los granos triturados. Típicamente el color de esta harina es entre amarillo cremoso y marfil. Tanto la quinoa como la harina de esta, no contienen gluten, pueden ser usados en cualquier preparación Gluten free para personas con intolerancia al gluten. Tiene altos contenidos de fibra y la misma calidad de proteína que tienen los granos de quinoa se mantiene en la harina, con un conteo de proteínas hasta de un 17%.</p>
<i>Clasificación arancelaria</i>	0804502000
<i>Composición</i>	100% Quinoa Powder Organic
<i>Uso</i>	<p>La Harina de quinoa se usa como complemento nutritivo en la preparación de sopas, coladas, tortas y panes. Asimismo, se utiliza como base en la producción de productos derivados, como en pastas, en cereales preparados y en barras energéticas</p>

Descripción:

Sabor	: Característico
Olor	: Característico
Color	: Blanco, Crema o Beige

Empaque

Embalaje : Bolsas de polietileno. Sacos de Polietileno de 10kg a más.

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

Información Nutricional:

COMPONENTES	
Energía	384kcal
Proteínas	10.00 g
MINERALES	
Calcio	236.00 (mg/100g)
Fosforo	80.00 (mg/100g)
Fierro	7.50
OTROS	
Grasas	5.30 g
Carbohidratos	72.70 g
Fibra	1.70 g

Producto



contact@inkaforest.com

976 323 291

www.inkaforest.com