

Amaranto / Amaranth

El amaranto es una especie que fue domesticada hace milenios en Los Andes y Centro-américa. Jugo un papel muy importante en la nutrición humana, particularmente en las culturas prehispánicas como la Inca.

Amaranth is a species that was domesticated thousands of years in the Andes and Central American regions. It played a very important role in human nutrition, particularly in the pre-Hispanic cultures, such as the Inca.

Origen: Apurimac - Cusco
Nombre Comun: Kiwicha, Achita, Amaranto
Nombre Cientifico: Amaranthus Caudatus
Familia: Amarantaceas

Origin: Apurimac - Cusco
Common name: Kiwicha, Achita, Amaranto
Scientific name: Amaranthus Caudatus
Family: Amarantaceas



Proteinas % Proteins %	Grasas% Fat %	Carbohidratos% Carbohydrates %	Fibras % Fiber %	Cenizas% Ash %
13-18	7.1	65	2,5	2,4

VALOR NUTRITIVO

El contenido de proteínas en los granos oscila entre el 13% y 18%, con altos niveles de lisina. Su grano posee calcio, fosforo,hierro, potasio, zinc, vitamina E, y complejo vitamini-co B. por otra parte las semillas contienen un alto valor de aminoácidos como la lisina. El amaranto tiene una composición más equilibrada que los cereales convencionales y una mayor cantidad de proteínas de calidad.

NUTRITIONAL VALUE

Its grains’ protein content ranges between 13% and 18%, with high levels of lysine. They have calcium, phosphorus, iron, potassium, zinc, vitamin E, and vitamin B complex. The seeds, on the other hand, contain high values of amino acids such as lysine. Amaranth has a more balanced composition than conventional grains and more quality proteins.

Especificaciones técnicas
Apariencia: Forma redondeada, ligeramente aplanada.
Color: Blanco cremoso
% Humedad: Máximo 12%
tamano: Entre 1,0 a 1,4 mm
Presentacion: Bolsas de papel 25 Kg. Peso neto

Almacenar: Lugares cerrados, temperatura max 28 grados centigrados

Partida Arancelaria
1008902000

Technical specifications
Appearance: rounded, slightly flattened.
Color: creamy white
% Moisture: maximum 12%
Size: between 1.0 and 1.4 mm
Presentation: 25 Kg paper bags (Net Weight)

Storage: indoors, max temperature 28 degrees Celsius

CNC
1008902000

Estacionalidad / Seasonality

Jan, Feb, Mar, Apr, May, Jun, Jul, Aug, Sep, Nov, Dec

X X X X X X X