

Quinoa / Quinoa

La quinoa es un cultivo que formaba parte de la alimentación diaria de las culturas, inca, azteca y maya con anterioridad a la colonización española, y hoy en día esta calificada dentro de los mejores alimentos de origen vegetal para el consumo humano, y seleccionado por la NASA para integrar la dieta de los astronautas en vuelos espaciales de alta duración por su extraordinario valor nutritivo. la quinoa resurge hoy como un cultivo promisorio del siglo XXI.

Quinoa is a crop that was part of the daily diet of cultures such as Inca, Aztec and Mayan prior to the Spanish colonization. Today is rated among the best vegetable foods for human consumption, and has selected by NASA to integrate the diet of astronauts during space flights of high duration, due to their extraordinary nutritional value. Quinoa re-emerges today as one of the most promising crops of the 21st century.

Procedencia: Apurimac - Cusco
Nombre común: Quinoa, Quinoa, Kiuna & Ayara
Nombre científico: Chenopodium Quinoa
 Familia: Chenopodiace

Origin: Apurimac - Cusco
Common name: Quinoa, Quinoa, Kiuna & Ayara
Scientific name: Chenopodium Quinoa
Family: Chenopodiace



VALOR NUTRITIVO

Es rica en hidratos de carbono, proteínas de alto valor biológico que contienen todos los aminoácidos esenciales, grasas saturadas, minerales y vitaminas. además aporta fibra y es libre de gluten, por lo que puede ser ingerida por personas celíacas o con intolerancia al gluten, salvo cuando se mezcla con harina de trigo para hacerla panificable (pan de Quinoa).

NUTRITIONAL VALUE

Has a high content of carbohydrates, proteins of high biological value (containing all essential amino acids), saturated fats, minerals and vitamins. It also provides fiber and is gluten-free, thus can be eaten by people with celiac disease or gluten intolerance, except when mixed with wheat flour so as to make bread (Quinoa bread).

Proteínas % Proteins %	Grasas% Fat %	Carbohidratos% Carbohydrates %	Fibras % Fiber %	Cenizas% Ash %
14-18	6.7	71	3,45	3,06

Especificaciones técnicas
Apariencia: Forma redondeada, ligeramente aplanada
Color: Blanco cremoso, roja y negra
% Humedad: Máximo 12%
Tamaño: entre 1.2 a 1.8 mm
Presentación: Bolsa de papel 25Kg. peso neto

Almacenar: Lugares cerrados, temperatura max 28 grados centígrados

Partida Arancelaria
1008509000

Technical specifications
Appearance: Rounded, slightly flattened
Color: Creamy white, red and black
% Moisture: Maximum 12%
Size: Between 1,2 and 1,8 mm
Presentation: 25Kg paper bag. (Net weight)

Storage conditions: Indoors, max temperature 28 degrees Celsius

CNC
1008509000

Seasonality

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