



QUINOA

Entre nuestros cultivos destaca la **QUINOA de cultivo ecológico**, en variedades Titikaka (blanca), Pasankalla (roja) y Altiplano (blanca).

Disponible en bruto ó seca y desaponificada y envasada.



La quinoa es considerada por la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura) por sus propiedades, como el alimento del futuro.

Nuestro cultivo es totalmente orgánico (contado con la certificación de conformidad de agricultura ecológica QUALITAS NATURA), sin el uso de sustancias químicas, pesticidas o abonos químicos.



SOMOS UNA EMPRESA AGRÍCOLA DEDICADA A LA PRODUCCIÓN EN CULTIVO ECOLÓGICO DE QUINOA, ACEITE DE OLIVA, ALMENDRA Y UVA EN NUESTRA FINCA LOS JARALES DE LA MANCHA.

CONTÁCTENOS PARA MÁS INFORMACIÓN
ALBORIS MANCHA S.L. - PASEO DE LA MOTA Nº 10 - C.P. 13620 PEDRO MUÑOZ (CIUDAD REAL)



FICHA TÉCNICA

Descripción: Quinoa cultivada y procesada en nuestras fincas situadas en Las Labores (Ciudad Real, España) bajo un sistema de cultivo orgánico con certificación. El cultivo se realiza en los meses de enero y febrero la cosecha en los meses de mayo y junio.

Una vez cosechada, se realiza el proceso de limpieza, escarificado, desaponificación, clasificación y envasado.

Producto: Quinoa orgánica

Variedades:

- Blanca: Titikaka, Altiplano y Salcedo.
- Roja: Pasankalla

Tipo de cultivo: Orgánico certificado

Humedad del grano: Envasado con una humedad del 12 %

Saponinas: Ausencia

Volumen de producción: 100.000 kg anuales

Envasado: Diferentes formatos

Almacenamiento: En lugar cerrado, seco y ventilado a temperatura ambiente

■ CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia: Grano de tamaño entre 1.5 y 2 mm, dureza media

Color: Característico de la variedad, claro

Olor y sabor: Característico del grano

Aspecto: Granos de color homogéneo

Contenido en agua: <12%

Pureza: > 99,7%

■ PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro microbiológico: Valor (UFC/g)

Recuento total aerobios: $\leq 3 \times 10^6$

Levaduras y mohos: $\leq 5 \times 10^3$

Coliformes totales: $\leq 1 \times 10^3$

Staphylococcus aureus: ≤ 100

E. Coli: Ausencia

Salmonella: Ausente

Vida útil: El producto mantiene sus propiedades durante mínimo 24 meses a partir de su producción

INFORMACION NUTRICIONAL (100gr) *

Valor energético	1500-1842 kJ 360-440 kcal
Grasas	5-7g
Hidratos de Carbono	59-63g
Proteínas	11-15g
Fibra	6-8g
Sodio	0,02g

*Valores orientativos por la naturaleza del producto



SOMOS UNA EMPRESA AGRÍCOLA DEDICADA A LA PRODUCCIÓN EN CULTIVO ECOLÓGICO DE QUINOA, ACEITE DE OLIVA, ALMENDRA Y UVA EN NUESTRA FINCA LOS JARALES DE LA MANCHA.

CONTÁCTENOS PARA MÁS INFORMACIÓN
ALBORIS MANCHA S.L. – PASEO DE LA MOTA Nº 10 – C.P. 13620 PEDRO MUÑOZ (CIUDAD REAL)