



# QUINOA

On cultive le **QUINOA BIO** dans les variétés Titikaka (blanche), Pasankalla (rouge) et Altiplano (blanche).

Disponible bien sèche et en gros, bien emballé après le procès de saponification.



La FAO, l'Organisme International des Nations Unies qui s'occupe du sujet de l'alimentation et de l'agriculture, catalogue le quinoa comme l'un des aliments ayant le plus d'avenir au niveau mondial.

Notre agriculture est totalement biologique sans apports d'intrants (fertilisants, pesticides, médicaments etc.). On compte avec la certification écologique **QUALITAS NATURA**.



**NOUS SOMMES UNE ENTREPRISE ESPAGNOLE QUI CULTIVE DE FAÇON ÉCOLOGIQUE QUINOA, OLIVES POUR PRODUIRE D'HUILE, DES AMANDES ET RAISINS DANS NOS CHAMPS DE CULTURE SITUÉS DANS « LOS JARALES DE LA MANCHA »**

VEUILLEZ NOUS CONTACTER POUR PLUS AMPLES INFORMATIONS  
ALBORIS MANCHA S.L. – PASEO DE LA MOTA N° 10 – C.P. 13620 PEDRO MUÑOZ (CIUDAD REAL)



# FICHE TECHNIQUE

Quinoa cultivé et procesé dans nos champs de culture “Las Labores” (Ciudad Real, Espagne). Produit Issu de l’Agriculture Biologique avec certification. On cultive au mois de janvier et février et la récolte est au mois de mai et juin.

Juste après la récolte, on nettoie, conditionne, fait le procès de saponification et emballe le produit.

Producto: Quinoa bio

Variétés:

- Blanche: Titikaka, Altiplano y Salcedo.
- Rouge: Pasankalla.

Type de culture: Certifié agriculture biologique

Humidité: Les graines sont emballés avec une humidité du 12 %.

Saponines: Absence

Production: 100.000 kg annuels

Emballage: Plusieurs emballages différents

Stockage: Dans un endroit sec et bien ventilé à une température ambiante.

## ■ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence: Petites graines rondes d’environ 1.5 -2 mm de diamètre, durété moyenne

Couleur: Celui caractéristique de la variété, clair

Odeur et saveur: Celui caractéristique du graine

Aspect: Graines de couleur homogène.

Contenu dans l’eau: <12%

Pureté: > 99,7%

## ■ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Valeur microbiologique: Valeur (UFC/g)

Germes aerobies:  $\leq 3 \times 10^6$

Levures et moisissures:  $\leq 5 \times 10^3$

Coliforms:  $\leq 1 \times 10^3$

Staphylococcus aureus:  $\leq 100$

E. Coli: Absence

Salmonella: Absence

Date d’expiration Le produit maintient sa qualité pendant minimum 24 mois après la date de production.

## VALEURS NUTRITIONNELLES (100gr) \*

Energie	1500-1842 kJ 360-440 kcal
Lipides	5-7g
Hydrates de carbone	59-63g
Proteines	11-15g
Fibres	6-8g
Sodium	0,02g

\*Valeurs moyennes du produit.



NOUS SOMMES UNE ENTREPRISE ESPAGNOLE QUI CULTIVE DE FAÇON ÉCOLOGIQUE QUINOA, OLIVES POUR PRODUIRE D’HUILE, DES AMANDES ET RAISINS DANS NOS CHAMPS DE CULTURE SITUÉS DANS « LOS JARALES DE LA MANCHA

VEUILLEZ NOUS CONTACTER POUR PLUS AMPLES INFORMATIONS

ALBORIS MANCHA S.L. – PASEO DE LA MOTA N° 10 – C.P. 13620 PEDRO MUÑOZ (CIUDAD REAL)