



HARINA SEMI DESGRASADA DE SEMILLA DE CÁÑAMO



USOS GASTRONÓMICOS

Preparar pan, pasteles, galletas, yogurt, postres, helados, pastas, pizza, mayonesa, queso.
Elaborar bebidas tales como: leches, sodas, cervezas, vinos, café, entre otras.



El cáñamo es una de las plantas que más beneficios aporta al ser humano y sus propiedades han sido aprovechadas desde hace miles de años. Una de las características más interesantes es el uso como proteína vegetal tanto para humanos como para animales.

Nuestra Harina de Semilla de Cáñamo deriva del proceso de presión de la semilla, lo que permite que sea una excelente fuente de proteína. Cerca de las 2/3 partes de las proteínas de esta harina son Edestina, que tiene una composición idéntica a la sangre humana.

Otra proteína que se encuentra presente en la Harina de Semilla de Cáñamo es la Albúmina, la cual es de fácil digestión y con un contenido nutritivo importante de todos los aminoácidos esenciales.

La Albúmina y Edestina son las dos principales proteínas de la Harina de Semilla de Cáñamo y ambas son ricas en aminoácidos que son esenciales para la salud en comparación directa a las proteínas de la clara de huevo, del frijol y de la soja.

Nuestra harina no contiene gluten y posee un atractivo sabor a nuez. En la industria apunta a un segmento de mercado basado principalmente en los valores de comidas naturales y orgánicas.

ESPECIFICACIONES CoA



Nombre INCI: Cannabis sativa o cannabis indica o cannabis chinense

Origen materia prima: China

Empresa: Elaboradora de Alimentos Nutra Andes Ltda.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

1 Porción = 15 g (1 cucharada sopera)

| Porciones por envase = 33 | 100 g | 1 porción |
|-------------------------------|-------|-----------|
| Energía (kcal) | 406 | 61 |
| Proteínas (g) | 20,8 | 3,1 |
| Grasas totales (g) | 8 | 1,2 |
| Grasas saturadas (g) | 0,9 | 0,1 |
| Grasas mono insaturadas (g) | 0,9 | 0,1 |
| Grasas poliinsaturadas (g) | 5,8 | 0,9 |
| Grasas trans (g) | 0 | 0 |
| Colesterol (0) | 0 | 0 |
| Carbohidratos disponibles (g) | 24,9 | 3,7 |
| Azúcares disponibles (g) | 17 | 2,6 |
| Fibra dietética (g) | 30,4 | 4,6 |
| Sodio (mg) | 7,9 | 1,2 |
| Base de 9% humedad | | |

PERFIL DE AMINOÁCIDOS

| | Por cada 100 g | Por cada 100 g |
|------------------|----------------|---------------------------|
| Triptófano (g) | 0,166 | Valina (g) 1,064 |
| Treonina (g) | 0,731 | Arginina (g) 2,577 |
| Isoleucina (g) | 0,815 | Histidina (g) 0,590 |
| Leucina (g) | 1,43 | Alanina (g) 1,094 |
| Lisina (g) | 0,856 | Ácido aspártico (g) 2,311 |
| Metionina (g) | 0,482 | Ácido glutámico (g) 3,799 |
| Cistina (g) | 0,341 | Glicina (g) 0,948 |
| Fenilalanina (g) | 0,973 | Prolina (g) 0,956 |
| Tirosina (g) | 0,715 | Serina (g) 1,056 |