



Cien Fuegos
GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE QUINOA

PRODUCTO: QUINOA (BLANCA, ROJA, NEGRA)

VIDA DEL PRODUCTO: CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE 18 MESES DE LA FECHA DE ENVASADO.

ORIGEN: PERÚ

R.G.S.A.: 21.25194/M

PROPIEDADES DE LA QUINOA

La Quinoa es un grano originario de los Andes. Técnicamente es la semilla de una planta pero se compara con los cereales por su composición y forma de cocinarlo. La Quinoa tiene un bajo contenido de grasa, bajo contenido de azúcares y muy bajo contenido de sal.

Es fuente de fibra, fuente de magnesio (el magnesio ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga) y fuente de manganeso (el manganeso contribuye al mantenimiento de los huesos en condiciones normales).

No contiene gluten. No necesita frío Conservar en lugar fresco y seco.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE LA QUINOA

(por cada 100 grs. de producto rehidratado, 40 grs. de producto seco)

Valor energético: 137 Kcal / 578 KJ

Hidratos carbono: 27,0 g

de los cuales azúcares: 1,5 g

Proteínas: 3,5 g

Grasas: 0,6 g

de las cuales saturadas: 0,1 g

Fibra alimentaria: 4,6 g

Sal: 0,05 g



CONDICIONES DE TRANSPORTE

- Al igual que el resto de las legumbres, durante el transporte no es necesario refrigerar el producto
- El transporte del producto debe cumplir con las normas de seguridad e higiene para el transporte de productos alimentarios según el reglamento (CE) nº 852/2004.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- **Mantener el producto en lugar fresco, seco, aireado y oscuro.**

REVISIÓN: 01/2022