



## AMARANTO ORGÁNICO EN GRANO

### DESCRIPCIÓN:

El Amaranto (*Amaranthus caudatus* L.) o Kiwicha contiene los granos comestibles más pequeños del mundo, tienen forma redondeada, ligeramente aplanados, miden de 1 a 1,5 mm de diámetro y poseen diversos colores de acuerdo con la variedad a la que pertenecen

Contienen de 13 a 18% de proteínas y los aminoácidos esenciales en su endosperma a diferencia de otros cereales que los contienen en la cáscara

Los principales aminoácidos esenciales contenidos en los granos de amaranto son: Arginina, Lisina, Isoleucina, Leucina, Treonina, Valina, Fenilalanina, Histidina y Triptofano

Estos pequeños granos también concentran grandes proporciones de minerales, por lo que los nutricionistas la han llegado a comparar con la leche. Al Amaranto se le conoce como el pequeño gigante ideal para la dieta humana.

### Variedades

*O. Blanco:* Grano Blanco Cremoso

*Centenario:* Grano Blanco Cremoso

*Taray INIA:* Grano Blanco Cremoso

## FICHA TÉCNICA

### CARACTERÍSTICA FÍSICOQUÍMICAS

Variedad	O. Blanco	Centenario	Taray
Apariencia	Hojuelas		
Color	Blanco a crema		
Olor	Característico (sin olor a rancidez)		
Sabor	Característico		
Humedad	< 9 %		
Saponinas	Libre		

### COMPOSICIÓN POR CADA 100 gr.

Proteínas	14.5 g
Hidratos de carbono	64.5 g
Lípidos	7.1 g
Fibra	2,5 g
Agua	12 g
Valor energético	377 Kcal (1.5 kJ)
Calcio	236 mg
Hierro	7.5 mg
Fósforo	453 mg
Potasio	640 mg
Tiamina (Vitamina B1)	0,30 mg
Riboflavina (Vitamina B2)	0,15 mg
Niacina (Vitamina B3)	0.40 mg
Vitamina C	2.40 mg

### MICROBIOLOGÍA

Aerobios mesófilos	<10 x 10 <sup>6</sup> ufc/ g
Coliformes totales	<10 ufc/ g
E. coli	<10 ufc/ g
Salmonella	Ausencia / 25 g
Levaduras	<10 x 10 <sup>4</sup> ufc/ g
Moho	<10 x 10 <sup>4</sup> ufc/ g

## USOS

El amaranto se puede utilizar en una amplia gama de platos como: sopas postres, bebidas, hojuelas, harinas y como golosina harinas gracias a su maravillosa versatilidad de transformación. Actualmente el Amaranto tiene gran demanda como materia prima en la industria de la panificación, pastas, mezclas fortificadas, etc., contribuyendo a la alimentación con proteínas vegetales de la más alta calidad biológica.

El amaranto no contiene gluten por lo que es recomendable para la alimentación de las personas que no lo toleran (celiacos). El consumo de amaranto no tiene restricciones de ninguna índole pudiendo ser consumida por el público en general a cualquier hora del día.

## CONSERVACIÓN

Consérvese en un lugar fresco, seco y ventilado

Temperatura: 18 – 20°C

Humedad relativa: 40 – 50 %

Flujo de aire: 15 m/s

## PRESENTACIONES

En bolsas de polipropileno con 0,5 Kg a 7 Kg.

En bolsas de papel triple pliego con 25 Kg.

En bolsas de papel triple pliego con 25 Lb.

## TIEMPO DE VIDA

18 Meses

## CERTIFICACIONES

CERES GmbH (Certificate of inspection from organic production into the European Community. Certificate of compliance with production rules equivalent to Regulations EC 834/2007 and EC 889/2008)

Kosher (Certificate by Star K a worldwide organization)

Control Union (Control Union certification B.V.)