



SEMILLAS DE CHIA ORGANICA

ORIGEN BOTÁNICO

Semillas de la especie *Salvia hispánica* L.

Familia: Lamiaceae

Sinonimos: Chia, Chian

DESCRIPCIÓN:

Crecen suelos no muy húmedos como arcilla o arenales que cuentan con luz solar, su mejor crecimiento se realiza entre 1.000 a 2.750 m sobre el nivel del mar en climas tropicales y subtropicales.

PROPIEDADES:

En comparación con otros alimentos, semillas de chía tienen por gramo:

- 2 veces más proteínas que cualquier semilla
- 5 veces más calcio que la leche entera
- 2 veces la cantidad de potasio que los plátanos
- 3 veces más antioxidantes que los arándanos
- 3 veces más hierro que las espinacas y
- 7 veces más omega 3 que el salmón

FICHA TÉCNICA

CARACTERÍSTICA FISCOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICA FISCOQUÍMICAS	
Apariencia	Semillas pequeñas de forma ovalada
Color	Gris, Marrón, Negro y Blanco
Olor	Característico
Sabor	Característico
Humedad	< 12 %

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100 gr.

Proteínas	17 - 23 g
Hidratos de carbono	37 - 44 g
Lípidos de los cuales	30 - 34 g
Ácidos grasos saturados	2 - 3 g
Ácidos grasos monoinsaturados	2 - 3 g
Ácidos grasos poliinsaturados de los cuales	23 - 26 g
Omega 3	19 - 21 g
Omega 6	6 - 8 g
Fibra	33 - 37 g
Valor energético	520 Kcal (2.190 kJ)

USOS

Como sustituto del omega 3 de origen animal.

CONSERVACIÓN

Consérvese en un lugar fresco, seco y ventilado, de preferencia en las siguientes condiciones:

Temperatura:	18 - 20°C
Humedad relativa:	40 - 50 %
Flujo de aire:	15 m/s

PRESENTACIONES

- En bolsas de polipropileno con 0,5 Kg a 10 Kg.
- En bolsas 3 ply multiwall con 25 Kg.
- En bolsas 3 ply multiwall con 25 Lb.
- En bolsas tipo big bag o big tote con 1 tonelada

TIEMPO DE VIDA

36 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 worldwide organization)

Control Union (Control Union certification B.V.)