

Quinua
DE PERÚ CTC PERÚ 2009

**FICHA TÉCNICA
MAÍZ MORADO**



**Maíz Morado único y original
directamente importado de Perú**



Descripción del Maíz Morado

El maíz es un cereal altamente energético y muy rico en nutrientes digestibles. Aporta proteínas y minerales como calcio, hierro y fósforo, y es una buena fuente de carbohidratos, en su mayoría polisacáridos.

El maíz mote o maíz blanco gigante es un grano de maíz pelado de tamaño grueso. El tamaño del grano oscila entre 15 y 17 mm. tiene forma circular y su color es amarillento cremoso. El maíz mote tiene sabor suave y textura harinosa. Está desgranado, pelado y cocido con sal.

Beneficios para la salud del Maíz Morado

Además de las proteínas y minerales que aporta, un estudio confirma el potencial antihipertensivo de los fitoquímicos fenólicos presentes en ciertos alimentos vegetales tradicionales importantes de comunidades indígenas, siendo uno de ellos el maíz.

Información Técnica

Nombre: Maíz Morado

Nombre Científico: Amilácea CV Gigante

Partida Arancelaria: 11005.90.30.00

Valores Nutritivos

(por cada 100 grs.)

Valor Energético: 353 calorías.

Agua: 14,1 grs.

Proteínas: 5,6 grs.

Grasas: 4,6 grs.

Fibra: 1,9 grs.

Ceniza: 1,4 grs.

Carbohidratos: 74,6 grs.

Componentes

(por cada 100 grs.)

Calcio: 5 mg.

Fósforo: 249 mg.

Hierro: 3 mg.

Vitamina B1: 0,2 mcg.

Vitamina B2: 0,16 mcg.

Vitamina B5: 3 mcg.

Ácido ascórbico reducido: 2,6 mcg.

QUINUA DE PERÚ Impotador y Venta al por mayor de Quinua y Maíz directamente de Perú.

Oficina Central

Calle Atenas, 6 Nave 17
Polígono Industrial Albresa
28340 Valdemoro, Madrid. España

URL: <https://quinuadeperu.com>

Contacto

Móvil: +34 651 520 766
Teléfono: +34 910 243 964
Email: info@quinuadeperu.com

Empresa del Grupo



En Colaboración con

