

HARINAS Y SEMILLAS

Producto	Descripción
<p>Semilla de Oliva</p> 	<p>Semilla de color marrón anaranjado, aroma suave y agradable con sabor característico a oliva. Obtenida por separación mecánica del hueso de oliva que la protege.</p> <p>Posee un alto contenido en fibra y proteínas vegetales</p>
<p>Harina de Semilla de Oliva</p> 	<p>Harina de color marrón anaranjado, aroma suave y agradable con sabor característico a la semilla de oliva.</p> <p>Posee un alto contenido en fibra y proteínas vegetales , y es rica en escualeno, ácidos triterpénicos y otros compuestos de gran interés.</p>
<p>Semilla de Chía</p> 	<p>Semillas de color negro, gris y blanco, libres de materias extrañas, con aroma y sabor característicos.</p> <p>Son ricas en Ácidos Grasos (Omega 3 y 6), Calcio, Fibra, Fósforo, Hierro, Magnesio, Manganese, Zinc, Potasio, Proteínas vegetales y Vitaminas B1, B2, B3, B6 y B8.</p>
<p>Semilla de Quinoa</p> 	<p>Semillas pequeñas, redondas y semiplanas, de color blanco y crema, libres de materias extrañas, con aroma y sabor característicos.</p> <p>Son ricas en Aminoácidos Esenciales, Ácidos Grasos, Fibra, Hierro, Magnesio, Zinc, Proteínas vegetales y Vitamina B2.</p>
<p>Harina de Quinoa</p> 	<p>Harina de quinoa libre de materias extrañas, de gluten, de aromatizantes, colorantes artificiales, estabilizantes o saborizantes. Con aroma y sabor característicos.</p>