



# QUINOA

Aus unserem Anbau sticht das **QUINOA aus ökologischem Anbau** der Sorten Titikaka (weiß), Pasankalla (rot) und Altiplano (weiß) hervor.

Unverarbeitet oder trocken, ohne Saponine und verpackt.



Quinoa wird wegen seiner Eigenschaften von der FAO (Organisation der Vereinten Nationen für Ernährung und Landwirtschaft) als Lebensmittel der Zukunft betrachtet.

Unser Anbau ist vollkommen ökologisch (mit dem Gütesiegel für ökologische Agrikultur QUALITAS NATURA zertifiziert), ohne Einsatz chemischer Substanzen, Pestizide oder chemischen Düngemittel.



WIR SIND EIN AGRARBETRIEB, DER AUF DIE ERZEUGUNG VON QUINOA, OLIVENÖL, MANDELN UND WEINTRAUBEN AUS ÖKOLOGISCHEM ANBAU AUF UNSEREM LANDGUT LOS JARALES DE LA MANCHA (LAS LABORES, CIUDAD REAL, SPANIEN) SPEZIALISIERT IST

SETZTEN SIE SICH FÜR WEITERE INFORMATIONEN MIT UNS IN VERBINDUNG  
ALBORIS MANCHA S.L. - PASEO DE LA MOTA Nº 10 - C.P. 13620 PEDRO MUÑOZ (CIUDAD REAL), SPANIEN





# TECHNISCHES DATENBLATT

**Beschreibung:** Auf unseren Landgütern in Las Labores (Ciudad Real, Spanien) angebaute und verarbeitete Quinoa. Der organische Anbau ist zertifiziert und erfolgt in den Monaten Januar und Februar. Die Ernte ist im Mai und Juni.

Nach der Ernte erfolgt die Reinigung, Vertikutierung.

Produkt: Organische Quinoa

Sorten:

- Weiß: Titikaka, Altiplano y Salcedo.
- Rot: Pasankalla

Anbauart: Organisch zertifiziert

Feuchte des Kornes: Das Korn wird mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % verpackt.

Saponine: Nicht vorhanden

Produktionsvolumen: 100.000 kg im Jahr

Verpackung: Verschiedene Verpackungsgrößen

Lagerung: An einem geschlossenen, trockenen und belüfteten Ort bei Umgebungstemperatur.

## ■ ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: Korngröße 1,5 bis 2 mm, mittlere Härte

Farbe: Der Sorte entsprechend, hell

Geruch und Geschmack: Der Sorte entsprechend

Aussehen: Korn mit homogener Farbe

Wassergehalt: <12%

Reinheit: > 99,7%

## ■ MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

Mikrobiologischer Parameter: Wert (KbE/g)

Gesamtzahl Aeroben:  $\leq 3 \times 10^6$

Hefe und Schimmelpilze:  $\leq 5 \times 10^3$

Gesamtcoliforme Bakterien:  $\leq 1 \times 10^3$

Staphylococcus aureus:  $\leq 100$

E. Coli: Nicht vorhanden

Salmonelle: Nicht vorhanden

Lebensdauer: Das Produkt bewahrt seine Eigenschaften mindestens 24 Monate nach dem Produktionsdatum.

## NÄHRWERTINFORMATIONEN (100gr) \*

Energiewert	1500-1842 kJ 360-440 kcal
Fett	5-7g
Kohlenhydrate	59-63g
Protein	11-15g
Ballaststoffe	6-8g
Natrium	0,02g

\*Aufgrund der Produktbeschaffenheit Richtwerte



WIR SIND EIN AGRARBETRIEB, DER AUF DIE ERZEUGUNG VON QUINOA, OLIVENÖL, MANDELN UND WEINTRAUBEN AUS ÖKOLOGISCHEM ANBAU AUF UNSEREM LANDGUT LOS JARALES DE LA MANCHA (LAS LABORES, CIUDAD REAL, SPANIEN) SPEZIALISIERT IST

SETZTEN SIE SICH FÜR WEITERE INFORMATIONEN MIT UNS IN VERBINDUNG  
ALBORIS MANCHA S.L. - PASEO DE LA MOTA N° 10 - C.P. 13620 PEDRO MUÑOZ (CIUDAD REAL), SPANIEN