

# LA QUINUA REAL (Hoja -1)

La QUINUA (*Chenopodium quinoa will*) está considerado como uno de los granos más ricos en proteínas, dado por los aminoácidos que la constituyen como: la leucina, isoleucina, metionina, fenilamina, treonina, triptofano y valina. La concentración de licina en la proteína de la QUINUA es casi el doble en relación a otros cereales y gramíneas.

[www.bolivianland.net](http://www.bolivianland.net)

La QUINUA, además de las vitaminas del complejo B, contiene vitamina C, E, tiamina, rivo flavina.

La QUINUA posee un alto contenido de minerales, tales como fósforo, potasio, magnesio y calcio entre otros.

Personas que por circunstancias propias se ven obligadas a consumir poca leche y productos lácteos, tiene en la quinua un sustituto ideal para el abastecimiento de calcio.

No tiene colesterol, no forma grasas en el organismo, debido a que la presencia de ácidos ólicos no saturados en la QUINUA es prácticamente nulo.

El grano de quinua se utiliza esencialmente como alimento humano y en menor medida para fines medicinales.



Código: AA-004

# LA QUINUA REAL (Hoja -2)

<b>Quinoa en grano</b>	Es un producto muy nutritivo (16% de proteína) y no contiene gluten para usar como arroz, es una excelente guarnición para carnes, también sopas, entradas, platos de fondo, etc. La proteína de la Quínoa es de una extraordinaria calidad.
<b>Pastas de Quinoa</b>	Es una gran opción para los jóvenes, adultos, y para quienes desean un buen alimento sano y nutritivo! Aunque debemos señalar que nuestras pastas están hechas con una mezcla de sémola de trigo candeal y sémola de Quinoa Real Orgánica y los resultados son extraordinarios, obteniendo textura y gusto muy delicado. <a href="http://www.bolivianland.net">www.bolivianland.net</a>
<b>Harina de Quinoa</b>	Para repostería, incrementa el valor nutritivo de cualquier alimento; en pastas, panes, galletas, etc. Además es una de las pocas harinas para celíacos que tiene un gran valor nutritivo.
<b>Harina tostada de Quinoa</b>	Quinoa cocida finamente molida, para mezclar con agua fría y azúcar para refrescos o con agua hervida, Leche y azúcar, también para acompañar una rica Sandía.
<b>Hojuelas de Quinoa</b>	Quinoa procesada tipo avena, para sopas, en el desayuno con leche, para postres se puede cocer con frutas, etc.
<b>Cabritas o Pipocas</b>	El Grano insuflado (Como el Pop Corn) puede ser sin ingredientes, o con un revestimiento de Miel, Chocolate, Miel con Leche.

Código: AA-004