

Chía / Chia

La chia es una planta de origen mexicano. Por siglos la gente de las americas ha utilizado la semilla de la "CHIA" como su alimento basico. su composicion quimica y valor nutricional, generan un gran potencial para la alimentacion. estas semillas ofrecen al mundo una nueva oportunidad para mejorar la nutricion humana.

Chia is a plant of Mexican origin. For centuries, the people of the Americas has used the "CHIA" seeds as their staple food. Its chemical composition and nutritional value, generate great potential for feeding. These seeds offer the world a new opportunity to improve human nutrition.

Origen: Apurimac - Cusco
Nombre Común: Chía
Nombre Cientifico: Salvia Hispanica L.
Familia: Lamiaceae

Origin: Apurimac - Cusco
Common name: Chia
Scientific name: Salvia Hispanica L.
Family: Lamiaceae



VALOR NUTRITIVO

su generosidad nutricional es inmensa, es rica en vitamina B, fibras, proteinas, antioxidantes y ácidos grasos esenciales de la familia omega 3 y omega 6 (esos que el organismo no produce y que se asocian con reducir los riesgos de sufrir enfermedades cardiovasculares), además es fuente de vitaminas minerales y fibra dietética.

NUTRITIONAL VALUE

It nutritional values are immense: it is rich in vitamin B, fiber, protein, antioxidants and essential fat acids of the omega 3 and omega 6 family (those that the body does not produce and are associated with reduced risk of cardiovascular disease); also, it is a source of vitamins, minerals and dietary fiber.

Proteinas % Proteins %	Grasas% Fat %	Carbohidratos% Carbohydrates %	Fibras % Fiber %	Cenizas% Ash %
17	32.8	41.8	22.1	----

Especificaciones técnicas

Apariencia: forma ovalada, apariencia lustrosa
Color: pardo grisáceo a marron oscuro
% Humedad: máximo 12%
Tamano: entre 2 mm de ancho a 1.5 mm de ancho
Presentacion: bolsa de papel 25Kg. peso neto

Almacenar: lugares cerrados, temperatura max 28 grados centigrados

Partida Arancelaria

1207999900

Technical specifications

Appearance: oval, glossy appearance
Color: grayish brown to dark brown
% Moisture: maximum 12%
Size: 2 mm long, 1.5 mm wide
Presentation: 25Kg paper bag. (Net weight)

Store: indoors, max temperature 28 degrees Celsius

CNC

1207999900

Estacionalidad / Seasonality

Jan, Feb, Mar, Apr, May, Jun, Jul, Aug, Sep, Nov, Dec

X X X X X X X X