

Quinoa Bio

FAMILLE

Graines et céréales

USAGES

Agroalimentaire · Nutraceutique ·
Restauration

CERTIFICATION

Bio AB/EU · Sans OGM · Sans
gluten

Le quinoa (*Chenopodium quinoa*), pseudo-céréale originaire des Andes péruviennes et boliviennes, est la seule plante alimentaire d'origine végétale contenant les huit acides aminés essentiels. Naturellement sans gluten et certifié biologique, il répond aux besoins des industriels de la nutrition végétale et du free-from en Europe.

Spécifications techniques

Présentation	Grains entiers blancs, rouges ou noirs · Flocons disponibles
Humidité	< 13%
Protéines	> 14% de la matière sèche
Saponines	< 0.02% (quinoa lavé)
Gluten	Naturellement sans gluten
Certifications	Bio AB/EU · Sans OGM · Sans gluten certifié disponible
Conditionnement	Sacs de 25 kg

Usages et applications

Cuisine sans gluten (salades, soupes, plats complets), farine de quinoa pour pâtisserie et boulangerie, flocons pour granolas et céréales de petit-déjeuner. Nutrition végétale et végétane (protéines complètes). Restauration gastronomique et collective.

Conditions Proforma Tropical

- Commande dès 1 palette, de 100 à 600 kg selon le produit ; palette panachée possible (plusieurs références), préparée dans nos locaux.
- Cotation sous 48 h ouvrées ; expédition sous 1 semaine sur stock, par transporteur palette.
- Échantillon : participation de 10 € HT aux frais d'envoi, déduite de la première commande.
- Paiement à la commande ; délai de paiement possible après étude du dossier.
- Moins d'une palette : formats de 5 à 25 kg sur biogout.com.

Valeurs typiques données à titre indicatif ; le certificat d'analyse du lot livré fait foi. Document non contractuel, établi d'après la fiche en ligne <https://proforma-tropical.com/nos-ingredients/quinoa-bio/>. Proforma Tropical SASU, opérateur certifié bio Ecocert FR-BIO-01.