

Harina de Amaranto Bio, 500g - SIN GLUTEN -Biorganic

[Ver producto](#)

Harina de Amaranto Bio, 500g - SIN GLUTEN -Biorganic

❓ **Ingredientes:** Harina de amaranto (100%) ? Procedente de cultivo ecológico.

❓ **Origen:** Agricultura: Perú o India. Molienda: España

❓ **Descripción:**

❓ La harina de amaranto se deriva de las semillas de la planta de amaranto. De manera típica, este tipo de harina se ve en las tiendas de alimentos saludables, aunque algunas tiendas regulares también la comercializan. Su popularidad ha crecido porque no contiene gluten, y muchas personas que no lo toleran pueden cocinar con este tipo de harina debido a sus beneficios para la salud.

❓ El uso más común del cereal de amaranto es su molienda para harina.

❓ La harina de amaranto tiene un elevado contenido de proteínas, fibras y lisina, un aminoácido esencial. De acuerdo con [usaemergencysupply.com](#), sólo 150 gramos de amaranto proporciona el 150 por ciento de la ingesta diaria recomendada de proteínas para un adulto. Este cereal también cuenta con un contenido alto de fitoesteroles, los que pueden ayudar a prevenir enfermedades, según [usaemergencysupply.com](#). Para los individuos sensibles o intolerantes al gluten, el amaranto es una buena harina para cocinar, ya que no lo contiene.

❓ **Uso:** Por lo general, la harina se utiliza en cereales, pastas, panqueques, galletitas, panes, galletas dulces u otros productos horneados, y puede combinarse con otros tipos de harina. Si se usa en pan, la harina requiere combinarse con otra clase de harina para levar; y para preparaciones que no requieran levado, como las galletas, puede usarse sólo harina de amaranto.

❓ **Alérgenos:** ninguno.

Precio: 3,80€

[Añadir al carrito](#)

Biorganic

Marca española de alimentación ecológica, bio y natural.



biorganic

HARINA AMARANTO
100% ECOLÓGICO

SIN GLUTEN, SIN SOJA, SIN LACTOSA

Ingredientes:
Harina de amaranto ecológica.
Sin gluten, sin soja, sin lactosa.

Características:
Cereales ecológicos de cultivo sostenible.
Sin gluten, sin soja, sin lactosa.

Partes vegetales:
Harina de amaranto ecológica.

100% ECOLÓGICO
100% SIN GLUTEN

Información nutricional por 100g	
Energía	14,8 kJ / 3,5 kcal
Grasas	0,0 g
Carbohidratos	100,0 g
Proteínas	13,0 g
Fibra	0,0 g
Sal	0,0 g

biorganic

www.biorganic.es

900 00 00 00

100% ECOLÓGICO

100% SIN GLUTEN

100% SIN SOJA

100% SIN LACTOSA

100% SIN AZÚCAR

100% SIN SAL

100% SIN ORO

100% SIN PLATA

100% SIN COBRE

100% SIN ZINC

100% SIN NIQUEL

100% SIN CADMIO

100% SIN MERCURIO

100% SIN PLOMO

100% SIN ARSENIO

100% SIN BORO

100% SIN CROMIO

100% SIN COBALTO

100% SIN HIERRO

100% SIN MANGANES

100% SIN SODIO

100% SIN TANTALO

100% SIN TUNGSTENO

100% SIN VANADIO

100% SIN YODIO

100% SIN ZIRCONIO

100% SIN ORO

100% SIN PLATA

100% SIN COBRE

100% SIN ZINC

100% SIN NIQUEL

100% SIN CADMIO

100% SIN MERCURIO

100% SIN PLOMO

100% SIN ARSENIO

100% SIN BORO

100% SIN CROMIO

100% SIN COBALTO

100% SIN HIERRO

100% SIN MANGANES

100% SIN SODIO

100% SIN TANTALO

100% SIN TUNGSTENO

100% SIN VANADIO

100% SIN YODIO

100% SIN ZIRCONIO

Descripción

Harina de Amaranto Bio, 500g - SIN GLUTEN -Biorganic

🔍 **Ingredientes:** Harina de amaranto (100%) ? Procedente de cultivo ecológico.

🔍 **Origen:** Agricultura: Perú o India. Molienda: España

🔍 **Descripción:**

🔍 La harina de amaranto se deriva de las semillas de la planta de amaranto. De manera típica, este tipo de harina se ve en las tiendas de alimentos saludables, aunque algunas tiendas regulares también la comercializan. Su popularidad ha crecido porque no contiene gluten, y muchas personas que no lo toleran pueden cocinar con este tipo de harina debido a sus beneficios para la salud.

🔍 El uso más común del cereal de amaranto es su molienda para harina.

🔍 La harina de amaranto tiene un elevado contenido de proteínas, fibras y lisina, un aminoácido esencial. De acuerdo con usaemergencysupply.com, sólo 150 gramos de amaranto proporciona el 150 por ciento de la ingesta diaria recomendada de proteínas para un adulto. Este cereal también cuenta con un contenido alto de fitoesteroles, los que pueden ayudar a prevenir enfermedades, según usaemergencysupply.com. Para los individuos sensibles o intolerantes al gluten, el amaranto es una buena harina para cocinar, ya que no lo contiene.

🔍 **Uso:** Por lo general, la harina se utiliza en cereales, pastas, panqueques, galletitas, panes, galletas dulces u otros productos horneados, y puede combinarse con otros tipos de harina. Si se usa en pan, la harina requiere combinarse con otra clase de harina para levar; y para preparaciones que no requieran levado, como las galletas, puede usarse sólo harina de amaranto.

🔍 **Alérgenos:** ninguno.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Valores por 100 g.)

Energía

1576 kJ/ 373 kcal

Proteínas

14.74 g

Hidratos de Carbono

61.20 g

De los cuales azúcares

0.75 g

Grasas

6.20 g

De los cuales saturadas

1.43 g

Fibra

6.90 g

Sal

0.09 g

SKU: 7427251144520

Categoría: [Harinas Sin Gluten](#)

Etiquetas: [amaranto](#), [bio](#), [biorganic](#), [ecologico](#), [harina](#), [polvo](#), [sin gluten](#), [vegano](#)

Información adicional

Peso: 0.5 kg