

Quinua



PROCEDENCIA:

Se cultiva en los Andes del Perú entre 2,400 a 3,400 m.s.n.m en las regiones de Ayacucho, Junín, Cuzco y Huancavelica.

VARIEDAD:

Blanca
Roja
Negra

BENEFICIOS:

No contiene gluten y es una buena fuente de energía para el cerebro y actúa como regulador de la función motora

PRESENTACIONES:

- ✓ En Polvo
- ✓ En Hojuelas

El empaque para ambas presentaciones es:

- ✓ Embolsado x 5 Kg (doble bolsa de polietileno)
- ✓ Dentro de cajas Carton doble corrugado x 20 Kg (4 bolsas)

Etiquetadas con la siguiente información:

- ✓ Valor nutricional
- ✓ Registro Sanitario
- ✓ Fecha de producción y de vencimiento