



Pol. Ind. Camins Nous, parcela 4
43740 Móra d'Ebre
Tarragona



INFORMACIÓN TÉCNICA

COPOS DE KAMUT ECOLÓGICOS

ref. 151110

- Descripción: producto procedente de la Agricultura Ecológica, cultivado y procesado sin conservantes ni productos químicos de síntesis, Producto certificado 100 % ecológico que no ha sufrido modificación genética alguna.
- Obtención: los granos de kamut se limpian y decortican. Después se cuecen al vapor para inactivar los enzimas y permitir el inflado del almidón. Ello permite una precocción del cereal. El kamut se puede, entonces, transformar en copos y después secar antes de ser envasados.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS:

De color castaño claro y de textura ligeramente crujiente y seca, los copos de kamut tienen un olor y un sabor característico.

PROPIEDADES FÍSICA Y NUTRICIONALES (POR 100 g):

Humedad: máx. 12 %
Glúcidos totales: 68.2 g
Proteínas: 13.80 g
Lípidos: 2.65 g
Fibra: 1.8 g
Cenizas: 1.6 g
Energía: 1469 KJ = 351 Kcal.

PROPIEDADES MICROBIÓLOGICAS

Flora aerobia mesófila: < 10.00 ufc/g
Coliformes totales: > 100 ufc/g
Coliformes fecales: < 10 ufc/g
Levaduras y mohos: 1.000/g
Salmonella: ausencia en 25 g

EMBALAJE

Sacos de papel multihoja de 25 Kg.

CONSERVACIÓN

Almacenar en lugar fresco y seco en su envase de origen cerrado, conserva sus propiedades durante 12 meses.