

Quinua



Nombre científico
Chenopodium quinoa

Cereal de los Incas, consumida desde hace más de 3000 años, es un grano andino, apreciado por su alto contenido de proteínas de muy alta calidad 20%, posee los 10 aminoácidos esenciales, siendo la lisina (aminoácido limitante), casi el doble en relación a otros cereales. Presenta altos niveles de calcio, fósforo y no contiene gluten. Además, es una buena fuente de fibra alimenticia y fácil de digerir.

Zonas de Producción



Estacionalidad

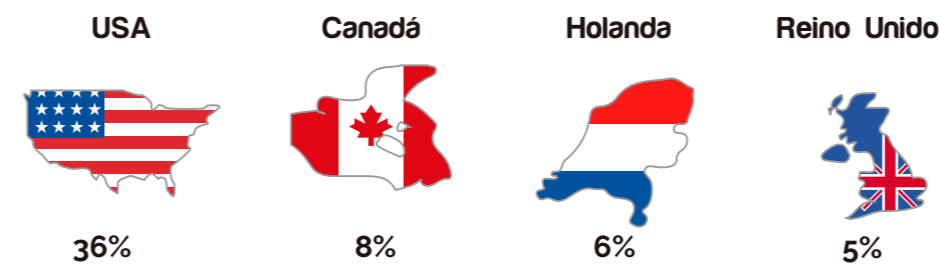


Exportaciones 2018

FOB USD
125.479.370

Total Kg
260,614,656

Top 4 principales destinos 2018



Logística



Aéreo
0.11%



Marítima
99.79%



Terrestre
0.09%

Arancel



Italia
0%

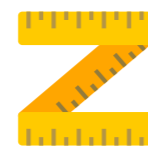


EEUU
0%



Canadá
0%

Beneficios para la salud



Contiene fibra, la cual favorece el tránsito intestinal.



Gran valor nutritivo, aporta proteínas, aminoácidos grasos insaturados y minerales.



Grano de alto valor nutritivo, aporta proteínas, aminoácidos grasos insaturados y minerales.

Variedades



Blanca



Roja



Negra