

# Harina de Algarroba sin tostar Eco Superfood

Nombre Científico:	<i>Cerotonia Siliqua</i>
Descripción física del producto	Producto obtenido del fruto de la Algarrobo (vainas), reducido a un fino polvo por procesos mecánicos de pulverizado. Polvo fino libre de grumos. SIN TOSTAR
Características físico-químicas	<b>Color:</b> beige <b>Olor:</b> similar a la vainilla y al caramelo <b>Sabor:</b> característico, algo dulce.

Árbol comúnmente conocido como algarrobo, o su fruto la algarroba (que no debe confundirse con el garrofin africano). Es ampliamente cultivado por sus frutos comestibles, y como árbol ornamental en jardines. El fruto maduro (vainas secas) se muele a menudo en polvo (harina) de algarroba que se utiliza como un sustituto de polvo de cacao.

Es nativo de la región mediterránea, incluyendo el sur de Europa, norte de África, las grandes islas del Mediterráneo; al Levante y Centro-Este de Asia occidental en Irán.

Los taninos de la algarroba contienen ácido gálico que funciona como analgésico, antialérgico, antibacteriano, antioxidante, antiviral y antiséptico. La algarroba mejora la digestión y reduce el nivel de colesterol en la sangre gracias a sus polifenoles y a su fibra dietética.

Se usa para tratar la diarrea en los niños y adultos por igual. También la algarroba se utiliza contra la osteoporosis, debido a su riqueza en fósforo y calcio. Los polifenoles de la algarroba también son poderosos antioxidantes, protegiendo al cuerpo contra el daño de los radicales libres.

La pulpa (harina de algarroba) contiene de 20 a 30% de azúcares como glucosa, sacarosa, fructosa, además pectina, proteínas, grasas, ácidos benzoico y fórmico, mucílago, taninos. Cuenta con certificación orgánica.

## Principales Ventajas:

- Alta biodisponibilidad
- Rica en hierro, lo que contribuye a la función normal del sistema inmunitario y al metabolismo energético normal.
- El hierro también contribuye a la función cognitiva normal, apoyando una mente activa.
- De sabor suave, ligeramente dulce
- Sustituto de chocolate
- Rico en D-pinitol (4%)

Esta es una ficha técnica de orientación profesional y no está destinada a público.

- Alta capacidad antioxidante
- Rico en Fibra
- Altamente energético
- Bajo en grasa
- Anti colesterol
- Bajo en sodio
- Ayuda a aliviar la diarrea.
- Bien tolerado a nivel digestivo
- Compatible con dietas vegetarianas y veganas
- Sometido a rigurosos controles de calidad
- Ingrediente de origen ecológico, sin organismos genéticamente modificados
- Apto para vegetarianos y veganos
- Sin ningún tipo de aditivo (colorantes, endulzantes artificiales, conservantes) y libre de agentes de carga, aglutinantes u otros excipientes.

### Consejos de uso y aplicaciones:

La harina de algarroba es frecuentemente utilizada como sustituto del chocolate en dulces, helados, pasteles, cocina y alimentos. Al tener un efecto astringente, es útil en tratamientos de diarreas, gastritis, úlcera gastrointestinal y en vómitos infantiles.

Al no contener Gluten es apta para CELIACOS

### Información Nutricional:

ALIMENTO	HARINA DE ALGARROBA SIN TOSTAR ECO 100 g				
ENERGÍA Kcal/Kj	293 / 1229				
GRASAS g	0				
de las cuales saturadas g	0				
CARBOHIDRATOS g	51				
de los cuales azúcares g	38				
FIBRA g	36				
PROTEINAS g	5				
SAL g	0				
POTASIO	950	mg	48	%	VRN
CALCIO	430	mg	54	%	VRN
HIERRO	11	mg	79	%	VRN
ACIDO FOLICO (B9)	57	mcg	29	%	VRN
VITAMINA D	1,7	mcg	34	%	VRN

Sin gluten, Sin derivados lácteos ni gelatina, Sin OGM, Sin azúcar añadido  
Sin aditivos, colorantes ni conservantes añadidos

Esta es una ficha técnica de orientación profesional y no está destinada a público.

## Parámetros microbiológicos:

	Unidad	Especificaciones	Test Methods
Mesophilos	cfu/g	<5.000	AOAC 990.12
Escherichia Coli	cfu/g	Absence in 25g	AOAC 991.14
Salmonella	cfu/g	Absence in 25g	AOAC 989.13
Hongos	cfu/g	<1000	AOAC 997.02
Levaduras	cfu/g	< 1000	AOAC 997.02

Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación en cumplimiento con el Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones.

## Información de Alérgenos:

No contiene alérgenos según Anexo II Reglamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de Octubre

<b>Cereales que contengan gluten</b>	T	• <b>Almendras</b>	No
• <b>Trigo</b>	T	• <b>Avellanas</b>	No
• <b>Centeno</b>	T	• <b>Nueces</b>	No
• <b>Cebada</b>	T	• <b>Anacardos</b>	No
• <b>Avena</b>	T	• <b>Pacanas</b>	No
• <b>Espelta</b>	No	• <b>Nueces de Brasil</b>	No
• <b>Kamut o sus variedades híbridas</b>	No	• <b>Alfóncigos</b>	No
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>	No	• <b>Nueces macadamia</b>	No
<b>Huevos y productos a base de huevo</b>	No	<b>Apio u productos derivados</b>	No
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>	No	<b>Mostaza y productos derivados</b>	T
<b>Cacahuetes y productos a base de cacahuetes</b>	No	<b>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</b>	No
<b>Soja y productos a base de soja</b>	No	<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l</b>	No
<b>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</b>	No	<b>Altramuces y productos a base de altramuces</b>	No
<b>Frutos de cáscara:</b>	No	<b>Moluscos y productos a base de molusco</b>	No
<b>Si = presente</b>	<b>No = ausente</b>	<b>T= Trazas</b>	

Esta es una ficha técnica de orientación profesional y no está destinada a público.

## **Conservación:**

Almacenar en un lugar fresco (5-15°C), protegido de la luz directa. En condiciones secas (R.H 55-60%) y limpias.

Una vez abierto el empaque, cerrar herméticamente y almacenar nuevamente en las condiciones descritas para evitar la exposición a humedad del ambiente, la adhesión de olores y la contaminación microbiana.

## **Presentaciones:**

XXL Pack 1 kg

Doypack 200 g

## **Advertencia:**

Personas con dietas restrictivas deberían consultar a su profesional de la salud o nutricionista antes de adoptar o rechazar el uso de nuestros productos. No se puede recomendar el uso de nuestro producto para el tratamiento de otras condiciones que el hambre.

Como siempre consulte a su médico o dietista antes de añadir cualquier suplemento a su dieta. Dependiendo de las condiciones agrícolas y especies los valores anteriores pueden estar sujetos a las fluctuaciones naturales. Esta especificación no libera al comprador de nuestros productos de su deber de diligencia y responsabilidad.

Te recordamos que toda la información ofrecida en esta ficha es de carácter orientativo y es presentada en buena fe a partir de fuentes diversas, de investigaciones propias y ajenas a la compañía.

La información presente en esta ficha no reemplaza la opinión de personal médico cualificado ni pretende diagnosticar, tratar o curar ninguna condición de salud.

Si te encuentras en estado de gestación, si estás tomando medicamentos o sufres de algún problema de salud, consulta primero a tu médico o terapeuta cualificado antes de tomar este producto.

Mantener el producto fuera del alcance de los niños.

## **Producido por:**



Teléfono: (+ 34) 97 757 31 84

Email: [ksorensen@energyfeelings.com](mailto:ksorensen@energyfeelings.com)

Web: <http://www.energyfeelings.com>