

Lenteja Roja Pelada ecológica

Nombre Científico:	<i>Lens culinaris</i>
Familia	Fabaceae
Descripción física del producto	Lenteja Rojas peladas 100 % procedente de cultivo ecológico
Características físico-químicas	Forma: grano redondo en forma de lente de textura lisa sin pliegues ni rugosidades Color: Anaranjado tirando a Rojo Olor: Olor Característico, libre de olores extraños. Sabor: Característico. Libre de material extraño. Calibre: diámetro entre 3 y 5 mm
Origen	India

Lenteja Roja de Energy Feelings Se utiliza como súper alimento, alimento funcional y suplemento nutricional.

La lenteja pelada roja posee unos valores nutricionales excepcionales: proporciona hidratos de carbono, proteínas vegetales, fibra, vitaminas, minerales, tiene el bajo contenido en grasas.

Las lentejas peladas rojas, también llamadas lentejas coral, son recomendables para las personas con problemas digestivos, al no tener piel facilitan la digestión. Las lentejas peladas no necesitan remojo previo a su cocción, basta con cocerlas durante media hora, hacerlas con algún sofrito y/o añadir algunas especias para disfrutar de un plato muy nutritivo, saludable y con mucho color. La variedad de platos que se puede hacer con las lentejas rojas peladas es infinita: todo tipo de sopas, cremas o purés, albóndigas, hamburguesas, rellenos para vegetales, patés, etc.

La harina de Lenteja Roja es **muy rica en proteínas y fibra, prácticamente sin azúcares ni grasas y baja en carbohidratos**

Principales Ventajas:

- Contiene ingredientes con notables beneficios protectores para la salud
- Muy rica en proteínas vegetales
- Prácticamente sin azúcares ni grasas
- Producto certificado ecológico
- No sometido a irradiación
- Libre de gluten y otros alérgenos

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

- Sometido a rigurosos controles microbiológicos, mico tóxicos y de metales pesados
- Sin ningún tipo de aditivo (colorantes, endulzantes artificiales, conservantes).
- Libre de agentes de carga, aglutinantes u otros excipientes.
- Apto Veganos y Vegetarianos

Consejos de uso y aplicaciones:

La **Lenteja Roja de Energy Feelings** son las legumbres ideales para una sopa, puré o guiso. Combinan a la perfección con algún cereal como arroz, para conseguir un superalimento que aporta gran cantidad de proteína.

La harina de **Lenteja Roja de Energy Feelings** es perfecta como espesante para hacer cremas y salsas, para elaborar panes, bizcochos, bechamel, papillas, para usar en rebozados o **como ingrediente** para hacer hamburguesas y productos veganos.

Es una harina **Lenteja Roja de Energy Feelings** es ideal para diabéticos, adelgazar, mantener la línea, deportistas y veganos.

Información Nutricional:

LENTEJA ROJA	100g
ENERGÍA Kcal/Kj	1288kJ = 350Kcal
GRASAS g	2 g
de las cuales saturadas g	0,2 g
CARBOHIDRATOS g	48 g
de los cuales azúcares g	2 g
FIBRA g	11 g
PROTEINAS g	25 g
SAL g	0

Sin gluten

Sin derivados lácteos ni gelatina

Sin aditivos

Sin OGM

Sin azúcar añadido

Sin colorantes ni conservantes añadidos

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

Información de Alérgenos:

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

Información Microbiana:

INFORMACION MICROBIOLÓGICA			
Grades	Unidad	Especificaciones	Test Methods
Mesophilos	cfu/g	<1.000.000	AOAC 990.12
Escherichia Coli	cfu/g	< 100	AOAC 991.14
Salmonella	cfu/g	Absence in 25g	AOAC 989.13
Hongos	cfu/g	< 10000	AOAC 997.02
Levaduras	cfu/g	< 10000	AOAC 997.02

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 (H.R. 55-65%) 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:

Doy pack 200 g

XXL Pack 1 kg

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.

Almacenar en lugar fresco y seco.

Producido por:



Teléfono: (+ 34) 97 757 31 84

Email: ksorensen@energyfeelings.com

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