



Mezcla de Sacha Inchi, Quinoa, Lenteja, Arveja, Kwicha y Arroz; formulada especialmente para lograr un equilibrio de proteínas, carbohidratos, grasa y fibra.

QUINOA
LA QUINOA SERÁ EL SÚPER ALIMENTO DEL FUTURO SIENDO EL GRANO ANDINO QUE TIENE LA PROTEÍNA MÁS COMPLETA Y BALANCEADA.

SACHA INCHI
SÚPER GRANO, CONOCIDO COMO EL MANÍ DE LOS INCAS POSEE ALTOS PORCENTAJES DE ÁCIDOS GRASOS OMEGA 3, OMEGA 6 Y OMEGA 9 LA HARINA CONTIENE UN 46% DE PROTEÍNA

Encuétranos en:
Facebook / Instagram
@kiminasacha
www.kimina.pe

VEGAN

0 614143 665233

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción (g) 50g

	Porción (g)	%* (g)
Energía (kcal)	240	48%
Energía (kJ)	1000	240%
Grasa total (g)	0	0%
Grasa saturada (g)	0	0%
Grasa insaturada (g)	0	0%
Carbohidratos (g)	50	100%
Fibra (g)	5	10%
Proteína total (g)	23	46%

*Porcentaje de la ingesta diaria recomendada para un adulto promedio.

Ingredientes: Harina de Sacha Inchi, Harina de Quinoa, Lenteja, Arveja, Kwicha, Arroz, Sal, Aceite de Sésamo, Aceite de Oliva, Aceite de Canola, Aceite de Girasol, Aceite de Avocado, Aceite de Algodón, Aceite de Maíz, Aceite de Soya, Aceite de Naranja, Aceite de Limón, Aceite de Mandarina, Aceite de Fresa, Aceite de Manzana, Aceite de Uva, Aceite de Pasa, Aceite de Naranja, Aceite de Limón, Aceite de Mandarina, Aceite de Fresa, Aceite de Manzana, Aceite de Uva, Aceite de Pasa.

ANÁLISIS Y VALIDACIÓN POR UNO DE LOS
MÉTODOS DE LOS LABORATORIOS DE CALIDAD
LABORATORIO

ANÁLISIS DE PROTEÍNAS
ANÁLISIS DE CARBOHIDRATOS
ANÁLISIS DE GRASAS
ANÁLISIS DE FIBRA
ANÁLISIS DE SODIO
ANÁLISIS DE POTASIO

HECHO EN PERÚ

COMERCIALIZADO EN LOS PAÍSES DE LOS AMÉRICAS DEL SUR Y CENTRO AMÉRICA Y EN OTROS PAÍSES DE LA REGIÓN DE TRÓPICO CALIENTE.