



Semillas Orgánicas

Chía - Quinoa

Nosotros....

Somos una empresa dedicada principalmente a la alimentación funcional, procurando incorporar productos saludables al mercado nacional con la única finalidad de disminuir los índices de obesidad y mala nutrición que hoy nos tienen ubicados dentro de los top ten en mala alimentación.

Nuestra consigna es “Pasión por lo Saludable”, con un concepto claro de productos libres de sellos y que sean un aporte funcional a nuestro cuerpo.

Productos....

Chía Orgánica

Quinoa Orgánica Gourmet

Nuestras Semillas

Semilla Orgánica de Chía

Esta pequeña semilla es considerada un “súper alimento” debido a su composición nutritiva, la cual brinda grandes beneficios a la alimentación y salud de las personas.

Nuestras Semillas son escogidas y procesadas con los más altos estándares de calidad, puesto que es la misma que hoy se envía a EEUU y ha sido aprobada por la FDA.

Se trata de una semilla 100% Orgánica y Libre de Gluten, cuyo consumo es apto para niños, jóvenes, adultos, embarazadas e incluso adultos mayores.

Viene en 2 formatos:



250 gramos



1 kilo

El Poder de la Semilla de Chía

Reduce los antojos y nos hace sentirnos más llenos.

La semilla de chía absorbe hasta 10 veces su peso en agua, llegando a formar un **gel voluminoso** que te permitirá tener la sensación de estar saciado, teniendo el estómago más lleno.

Perfecto para los diabéticos

Es capaz de frenar la rapidez con la que nuestro cuerpo convierte los carbohidratos en azúcares simples. Además, es un alimento que se encarga de **controlar los niveles de azúcar** en sangre.

Ricas en ácidos grasos Omega-3

Los ácidos grasos **Omega-3** son las denominadas grasas buenas, que protegen el cuerpo de la inflamación y también son beneficiosas para la salud cardíaca, evitando, sobre todo, el colesterol. Sin ir más lejos, la chía es la fuente vegetal que más Omega-3 posee.

Propiedades antioxidantes

Son tantas las **propiedades antioxidantes** de la semilla de chía, que se pueden almacenar durante un largo periodo de tiempo sin que deterioren o humedezcan, perdiendo así su efectividad.

Beneficiosa contra las enfermedades digestivas

La gran concentración de **mucílago** (tipo de fibra soluble) de la semilla de chía hace que sea muy favorable frente a ciertos trastornos digestivos. Especialmente contra el estreñimiento, la diarrea, el cáncer de colon y la acidez de estómago. También es capaz de mejorar notablemente la flora intestinal.



Ideal para la salud del hígado

Tanto las grasas saludables Omega-3, como la fibra soluble, son beneficiosas para el correcto funcionamiento del **hígado**. Un aporte de semilla de chía previene la aparición de piedras en la vesícula y evita la formación de sustancias nocivas en el intestino.

Aporte nutritivo para los deportistas

Una de las propiedades de la chía tiene que ver directamente con la **práctica deportiva**. Especialmente, para aquellos que suelen llevar a cabo disciplinas de resistencia. La regulación que ejerce la fibra de la semilla de chía sobre la absorción de los azúcares resulta muy interesante.

Componente ideal para las dietas de adelgazamiento

Como se ha comentado con anterioridad, la semilla de chía **reduce los antojos** y nos hace sentirnos más llenos. De manera paralela a esto, es capaz de impedir que aparezca la apetencia por los alimentos dulces después de comer. Además, si se acompaña de una dieta baja en grasas, mucho mejor.

Artritis y dolencias musculares

Las propiedades de la chía también son muy positivas para los pacientes que presentan problemas de **artritis y diversas dolencias musculares**, debido a la enorme cantidad de Omega-3 que incluye.

Embarazo y lactancia

Por último, las semillas de chía molidas ayudan a tratar el **estreñimiento y la acidez** que se producen durante los meses de embarazo. Junto a ello, también poseen un alto contenido en nutrientes que son fundamentales durante esta importante etapa en la vida de la mujer.

Semilla Quinoa Orgánica Gourmet

Este grano es considerado un “súper alimento” debido a su composición nutritiva , la cual brinda grandes beneficios a la alimentación y salud de las personas.

Nuestras Semillas son escogidas y procesadas con los más altos estándares de calidad, puesto que es la misma que hoy se envía a EEUU y ha sido aprobada por la FDA.

Se trata de una semilla 100% Orgánica, Libre de Gluten y 0% Saponina, es decir, no es necesario ser lavada con agua para poder consumirla.

Existen diferentes variedades de Quinoa, pues no solo se limita al tamaño del grano, al color, o la cantidad de Saponina que contenga, sino al componente nutricional.

Viene en 4 tipos (454 gramos): Blanca, Roja, Negra, Tricolor



Quinoa Blanca

Es la más conocida y presente en el mercado. Es la de sabor más sutil, contiene menos calorías que las otras -160 calorías por $\frac{1}{4}$ de taza- y posee más fibra que la quinoa roja -11g por $\frac{1}{4}$ de taza vs. 6 g de la roja-, por lo que promueve la salud del sistema digestivo, controla los niveles de azúcar en la sangre y brinda sensación de saciedad. Es rica en proteínas, lo que ayuda a la quema de grasas y fortalece la musculatura y los tejidos. Es la de menos carbohidratos y contiene grandes cantidades de vitaminas y minerales: $\frac{1}{4}$ taza de este cereal entrega un 15% de la ingesta sugerida de hierro, 2% de calcio y 4% de vitamina A, por ejemplo.



Tipos de Quinoa

Quinoa Roja

Esta quinoa tiene propiedades similares a la quinoa blanca; de pocas calorías, rica en proteínas y es altamente nutritiva. Es la que contiene menos grasas y es la más alta en carbohidratos, lo que la hace un excelente alimento para deportistas: 33 g por $\frac{1}{4}$ de taza. Es un gran alimento ya que entrega energía, fuerza y resistencia.



Quinoa Negra

Es una especie nueva. Nació como un híbrido de la cruce de semilla de quinoa y de espinaca. Su sabor es terroso y aunque sea cocinada es la que más conserva el característico chasquido de grano al ser consumida. Tiene las mismas características que los otros dos tipos de quinoa, sin embargo se destaca en ella la presencia de litio, lo que ayuda a regular el estrés y a disminuir la depresión. Además posee propiedades antiinflamatorias y cicatrizantes.



Beneficios de la Quinoa

Los tres tipos de quinoa son ideales para personas celíacas, ya que no contienen gluten. Con respecto a los otros tipos de cereales, posee muchas proteínas y grasas de las buenas como ácidos grasos omega 3 y 6. Tiene un bajo índice glicémico, ideal para personas con diabetes o quienes desean adelgazar. Controla los niveles de colesterol en la sangre y al ser alta en fibra es muy buena para la digestión (combate el estreñimiento). Posee muchas proteínas, lo que la hace un alimento indispensable para deportistas. Destacan en su contenido micronutrientes como potasio, magnesio, calcio, fósforo, hierro, zinc y vitaminas de los complejos B, A y E.

Quinoa Tricolor



Mezcla de la tres, con mayor % Blanca

Gracias