

Harina de cáñamo orgánica



¿Qué es la harina de cáñamo orgánica?

La harina de cáñamo orgánica se produce moliendo finamente la torta desaceitada resultante del prensado en frío de semillas de cáñamo orgánico para obtener aceite. Este delicado proceso mecánico garantiza que la harina conserve su rico contenido proteico, su alto contenido de fibra dietética y sus valiosos micronutrientes, incluyendo minerales esenciales como magnesio, hierro y zinc. Con un distintivo sabor a nuez y terroso, y un tono verdoso natural, la harina de cáñamo orgánica es una excelente opción para formuladores que buscan mejorar el perfil nutricional, la textura y el atractivo de sus productos alimenticios sin gluten y de origen vegetal.



Descubra la excepcional versatilidad y densidad nutricional de la Harina de Cáñamo Orgánica, una alternativa sostenible y sin gluten derivada de la torta de semillas de cáñamo orgánico finamente molidas. Esta harina única ofrece un impresionante perfil de proteína vegetal completa, fibra dietética y minerales esenciales, lo que la convierte en un ingrediente invaluable para fabricantes que buscan desarrollar productos más saludables, funcionales y sin alérgenos. Nuestra Harina de Cáñamo Orgánica aporta un sabor natural y una nutrición robusta a una amplia gama de aplicaciones de panadería, snacks y alimentos funcionales.

Presupuesto

Parámetro	Detalles
Materia prima	Torta de semillas de cáñamo orgánicas (residuos de prensado de aceite)
Tratamiento	Molido en piedra y tamizado (70-100 mallas)
Proteína	30-35% (base seca)
Fibra dietética	40-45% (30% insoluble, 10-15% soluble)
Gordo	8-12% (rico en omega-3/6)
Carbohidratos	≤15% (carbohidratos netos: ≤5%)
Humedad	≤8%

Parámetro	Detalles
Color/Sabor	Beige claro, color nuez y terroso
Tamaño de partícula	Malla 70-100 (ajustable a malla 150)
Duración	18 meses (almacenamiento en lugar fresco y seco)

Características principales

- Perfil nutricional excepcional: Una fuente inagotable de proteína vegetal completa, que ofrece todos los aminoácidos esenciales para la salud muscular y la vitalidad general.
- Alto en fibra dietética: contiene fibra soluble e insoluble, lo que promueve la regularidad digestiva, la salud intestinal y la saciedad.
- Naturalmente sin gluten: una alternativa de harina ideal para personas con sensibilidad al gluten, enfermedad celíaca o que siguen una dieta sin gluten.
- Rico en minerales: una fuente natural de minerales esenciales como magnesio, hierro y zinc, cruciales para el metabolismo energético, la salud de la sangre y la función inmunológica.
- Buena fuente de ácidos grasos esenciales: aunque no contiene aceite, aún conserva algunas grasas saludables residuales, incluidas Omega-3 y Omega-6.
- Sostenible y ecológico: el cáñamo es un cultivo altamente sostenible, que requiere un mínimo de agua y ningún pesticida, en línea con los valores de la marca consciente del medio ambiente.
- Ingrediente versátil para repostería y cocina: su sabor único y sus propiedades funcionales lo hacen adecuado para una amplia gama de aplicaciones.
- Certificado orgánico y sin OGM: proviene de cáñamo orgánico certificado y no modificado genéticamente, lo que garantiza un ingrediente de etiqueta limpia que resuena entre los consumidores preocupados por la salud.

Aplicaciones

La harina de cáñamo orgánica es un ingrediente versátil y altamente funcional, perfectamente adecuado para una amplia gama de aplicaciones B2B en la industria alimentaria:

- Horneado sin gluten: Como sustituto parcial de las harinas tradicionales en panes, muffins, galletas, panqueques y brownies, aumentando el contenido de proteínas y fibra.

- Productos horneados funcionales: mejora de los perfiles nutricionales en galletas, crackers y barras de snacks enfocados en la salud.
- Alternativas de carne de origen vegetal: se incorporan a hamburguesas veganas, panes sin carne y otros productos salados de origen vegetal como aglutinante y potenciador de proteínas.
- Snacks: Se utilizan en la formulación de bocadillos con alto contenido de fibra y proteínas, bolitas energéticas y galletas saladas.
- Suplementos nutricionales: Como ingrediente base en sustitutos de comidas en polvo, mezclas de proteínas y mezclas verdes funcionales.
- Pastas y fideos: agregamos valor nutricional y una textura única a las formulaciones de pastas y fideos sin gluten.
- Aderezo para batidos y cereales: se puede agregar a cereales listos para comer o usar como ingrediente en mezclas en polvo para batidos para obtener un refuerzo nutricional adicional.

¿Por qué elegir nuestra harina de cáñamo orgánica para su negocio?

Asociarse con nosotros para sus necesidades de harina de cáñamo orgánica garantiza un ingrediente superior y sostenible que se alinea con las tendencias clave del mercado y las demandas de los consumidores:

- Cumple con las demandas de etiqueta limpia y orgánica: Nuestro estado de certificación orgánica respalda directamente el compromiso de su marca con productos naturales y saludables.
- Aborda el mercado sin gluten: ofrece una excelente opción sin alérgenos para satisfacer la creciente base de consumidores sin gluten.
- Aumenta las afirmaciones nutricionales: mejore el atractivo de su producto con un alto contenido de proteínas, fibra y minerales esenciales.
- Abastecimiento sostenible y ético: aprovechar la narrativa ecológica del cáñamo para atraer a consumidores conscientes del medio ambiente.
- Calidad y funcionalidad constantes: Nuestro meticuloso procesamiento garantiza un producto confiable con propiedades funcionales y de horneado consistentes, optimizando su fabricación.
- Suministro B2B confiable: Ofrecemos una cadena de suministro sólida y escalable, capaz de satisfacer sus requisitos de volumen de manera eficiente y constante.
- Soporte técnico dedicado: Nuestro equipo proporciona hojas de datos completas, certificados de análisis (CoA) y orientación experta para respaldar su I+D, formulación y cumplimiento normativo.

Preguntas frecuentes

Q: What is the typical protein and fiber content of your Organic Hemp Flour?

A: Our **Organic Hemp Flour** typically contains 30-35% protein and 30-35% dietary fiber on a dry basis. Exact percentages are provided on the Certificate of Analysis (CoA) for each batch.

Q: Is Organic Hemp Flour a complete protein?

A: Yes, **Organic Hemp Flour** contains all nine essential amino acids, making it a complete plant-based protein.

Q: How does Organic Hemp Flour perform in baking compared to wheat flour?

A: As a gluten-free flour, **Organic Hemp Flour** won't provide the same elasticity as wheat flour. It's often best used as a partial substitute (e.g., 10-25% of total flour) in recipes to add nutrition and a unique flavor while maintaining desired texture. For 100% gluten-free products, it pairs well with other gluten-free flours.

Q: What is the shelf life and recommended storage for bulk quantities?

A: Our **Organic Hemp Flour** typically has a shelf life of 12-24 months from the manufacturing date when stored in a cool, dry place, away from direct sunlight and moisture, in its original sealed packaging. Specific bulk storage recommendations will be provided with your order documentation.

Q: Does Organic Hemp Flour impart a strong flavor to finished products?

A: **Organic Hemp Flour** has a distinct nutty and earthy flavor. Its intensity will vary depending on the inclusion rate. It generally complements savory and rustic baked goods well. For more delicate flavors, a lower inclusion rate is recommended.

Embalaje



For more information, please visit our website:

<https://es.hemp-land.com/productos/harina-de-canamo-organica/>