

Almidón de frijol mungo orgánico



El frijol mungo (*Vigna radiata*), conocido alternativamente como frijol moong, gramo verde o mudra sánscrito mung, es una especie de planta de la familia de las leguminosas. El frijol mungo se cultiva principalmente en India, China y el sudeste asiático. Los chinos cultivaron frijol mungo durante casi más de 2000 años, esparcidos por todas partes en China, muchos tipos y grandes volúmenes. Otros países del sur de Asia, América del Norte, Brasil y Europa también cultivan frijol mungo. Las principales provincias de China que cultivan frijol mungo son An Hui, Henan, Hebei, Hubei, Liaoning, Shanxi, Shaanxi, Sichuan. Se utiliza como ingrediente tanto en platos salados como dulces. El almidón de frijol mungo también se extrae de ellos para hacer jaleas y fideos "transparentes / celofán". En Vietnam, el envoltorio transparente de los rollitos de primavera vietnamitas está hecho de harina de frijol mungo. En la cocina filipina, la carne se saltea con ajo, cebollas y hojas de laurel, luego se agregan y se cocinan los frijoles mungo. La masa de mung se usa para hacer crepes llamados

Pesarattu en Andhra Pradesh, India, copiando otros métodos de cocción del sudeste asiático. Vitaminas, calcio, hierro, proporción de fósforo superior al arroz crudo. Así que obtuvo buenos valores tanto como alimento como como medicina, en el caluroso verano, la sopa de frijoles mungo es una buena bebida para que la gente local aleje el calor.

Especificación

NOMBRE DEL PRODUCTO	ALMIDÓN DE FRIJOL MUNGO ORGÁNICO
Apariencia	polvo fino blanco
Humedad	<14%
Número de fibra	no medible
Olfato y gusto	normal
pH	4-6
Ceniza	<0,4%
Proteína	<1%
Dióxido de azufre (SO2) mg / kg	3,00%
Finura (malla 100 a través)	> 99,8%
Viscosidad (75 °C de calor)	> 900CPS

Embalaje



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Almidón de frijol mungo orgánico](#)