

Frijol adzuki orgánico



El frijol adzuki (*Vigna angularis*; del japonés 小豆 (あずき) (azuki), a veces transcrito como azuki o adzuki, o frijol mungo rojo inglés) es una enredadera anual que se cultiva ampliamente en todo el este de Asia y el Himalaya por su tamaño pequeño (aproximadamente 5 mm) frijol. Los cultivares más familiares en el noreste de Asia tienen un color rojo uniforme, sin embargo, también se conocen variedades blancas, negras, grises y moteadas. Los científicos suponen que *Vigna angularis* var. *nipponensis* es el progenitor. Los estudios han demostrado que los frijoles rojos benefician nuestra salud, los frijoles rojos son ricos en oligoelementos, la promoción de la salud humana tiene un papel insustituible en nuestras vidas, se puede usar para hacer gachas de frijoles rojos, postres de frijoles rojos, frijoles enlatados, etc. Los frijoles adzuki son un tipo de granos pequeños multifuncionales, ricos en proteínas, bajos en grasa y de alta nutrición, son esenciales para la vida de las personas. Algunos oligoelementos en los cereales secundarios son más abundantes que en los cereales refinados, el consumo regular traerá una sorpresa diferente. Los frijoles rojos de calidad tienen un sabor suave, ligeramente dulce, se pueden convertir en una variedad de alimentos deliciosos y tienen un alto valor nutricional.

Embalaje



For more information, please visit our website:

<https://es.organic-way.com/productos/frijol-adzuki-organico/>