

Semillas de girasol orgánicas



Precio: ~~\$3.00~~ **\$2.80**

¿Qué son las semillas de girasol orgánicas?

Las semillas de girasol orgánicas se cosechan meticulosamente a partir de girasoles 100 % puros y cultivados orgánicamente. Tras la cosecha, las semillas se someten a un delicado proceso de descascarillado mecánico para separar el grano de su cáscara exterior. A continuación, se limpian y clasifican cuidadosamente para garantizar que solo se seleccionen las semillas de la más alta calidad, enteras e impecables. La certificación orgánica garantiza que los girasoles se cultivan y procesan sin pesticidas sintéticos, herbicidas, OGM ni aditivos artificiales, cumpliendo con estrictos estándares de etiquetado limpio e ingredientes naturales.

Las semillas de girasol orgánicas son muy valoradas por su perfil nutricional equilibrado y su versatilidad:

- Ricos en nutrientes: son una excelente fuente de vitamina E, magnesio, selenio y grasas saludables (monoinsaturadas y poliinsaturadas).
- Buena fuente de proteínas y fibra: contribuye a la saciedad y la salud digestiva.

- Sabor suave y neutro: Su delicado sabor a nuez los hace compatibles con aplicaciones dulces y saladas sin opacar otros sabores.
- Textura crujiente: añade un toque satisfactorio a diversos alimentos.

Con sus robustos beneficios nutricionales y naturaleza adaptable, nuestras semillas de girasol orgánicas son el ingrediente ideal para los fabricantes que buscan mejorar el perfil de salud, la textura y el atractivo de sus productos con un ingrediente limpio y transparente.

Presupuesto

Semillas de girasol orgánicas: naturales, sin tostar, sin sal.

| Atributo | Detalles |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Nombres comunes | Semillas de girasol orgánicas descascaradas, corazones de girasol orgánicos |
| Nombre en latín | <i>Helianthus annuus</i> |
| Fuente | Semillas de girasol 100% orgánicas |
| Tratamiento | Descascarado, limpieza, clasificación |
| Apariencia | Granos de forma ovalada, de color gris claro a blanquecino. |
| Sabor | Suave, con sabor a nuez y ligeramente mantecoso. |
| Textura | Firme, crujiente |
| Pureza | Generalmente $\geq 99,9$ % (sin cáscaras ni materias extrañas) |
| Contenido de humedad | Máximo 10% |
| Contenido de aceite | 45-55% (típico) |
| Contenido de proteínas | 20-25% (típico) |
| Perfil de ácidos grasos | Rico en ácido linoleico (Omega-6), ácido oleico (Omega-9) |

| Atributo | Detalles |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pureza microbiológica | Cumple con los estándares internacionales de seguridad alimentaria (por ejemplo, ausencia de E. coli, Salmonella, bajo recuento total en placa) |
| Metales pesados | Niveles bajos, conforme a la normativa internacional |

Características principales

- Gran fuente de nutrición: Rico en vitamina E, un poderoso antioxidante; minerales esenciales como magnesio y selenio; y grasas poliinsaturadas y monoinsaturadas beneficiosas.
- Excelente fuente de proteína de origen vegetal: Contribuye al mantenimiento muscular y a la saciedad, lo que la hace ideal para productos veganos y vegetarianos.
- Alto en fibra dietética: favorece la salud digestiva y contribuye a una sensación de saciedad.
- Alternativa sin alérgenos: Naturalmente libre de alérgenos importantes como gluten, lácteos y soja. Se utiliza frecuentemente como una alternativa segura y deliciosa sin frutos secos en recetas e instalaciones.
- Sabor suave y versátil: Su delicado sabor a nuez se combina perfectamente con formulaciones dulces y saladas sin opacar a otros ingredientes.
- Etiqueta orgánica y limpia: certificado como orgánico y no transgénico, libre de pesticidas sintéticos, herbicidas y aditivos artificiales, cumpliendo con las estrictas demandas de los consumidores de ingredientes puros y transparentes.
- Textura crujiente satisfactoria: agrega un elemento de textura atractivo a una amplia gama de productos.

Aplicaciones

Nuestras semillas de girasol orgánicas son ingredientes increíblemente versátiles y muy demandados para una multitud de aplicaciones B2B en las industrias de alimentos, snacks y panadería:

- Industria de snacks:
 - Directamente para snack envasado (tostado o sin tostar).
 - Ingredientes de mezclas de frutos secos, mezclas de bocadillos sin frutos secos y mezclas de bocadillos saludables.

- Panadería y Confitería:
 - Inclusión en panes, muffins, galletas, granolas y barras saludables para mayor textura, nutrición y sabor.
 - Se utiliza en productos horneados sin gluten y sin frutos secos.
 - Cobertura para pasteles y postres.
- Productos de cereales y desayuno:
 - Ingredientes de granola, muesli, avena y mezclas de cereales para el desayuno.
- Ensaladas y platos salados:
 - Aderezo para ensaladas, verduras asadas y como ingrediente en platos salados a base de plantas.
- Mantequillas y untables:
 - Se utiliza para producir mantequilla de semillas de girasol (SunButter®) como una alternativa popular sin frutos secos.
- Nutracéuticos y suplementos dietéticos:
 - Como ingrediente de alimentos integrales en mezclas de proteínas, sustitutos de comidas o mezclas de superalimentos.

¿Por qué elegir nuestras semillas de girasol orgánicas?

Asociarse con nosotros para sus necesidades de semillas de girasol orgánicas garantiza un ingrediente premium y de alta demanda que aborda las tendencias críticas del mercado y las preferencias de los consumidores:

- Satisfacer las demandas de productos libres de alérgenos: Aproveche la creciente necesidad de soluciones sin frutos secos, ofreciendo una alternativa segura y deliciosa.
- Mejore los perfiles nutricionales: mejore naturalmente sus productos con vitaminas esenciales, minerales, grasas saludables, proteínas y fibra.
- Certificación orgánica garantizada: Nuestros granos cumplen con estrictos estándares orgánicos, vitales para sus líneas de productos de etiqueta limpia y premium.
- Calidad y pureza superiores: Nuestro meticuloso procesamiento garantiza granos de alta calidad, limpios y sin imperfecciones, lote tras lote, cumpliendo con los más altos estándares internacionales

de seguridad alimentaria.

- Cadena de suministro sólida y escalable: como proveedor B2B dedicado, ofrecemos abastecimiento confiable y la capacidad de satisfacer sus demandas de producción, desde pedidos pequeños hasta pedidos al por mayor, de manera eficiente y constante.
- Soporte técnico integral: Nuestro equipo proporciona hojas de datos detalladas, certificados de análisis (CoA) y orientación experta para respaldar sus necesidades de desarrollo de productos, etiquetado y cumplimiento normativo.

Preguntas frecuentes

Q: Are your Organic Sunflower Seed Kernels truly nut-free and suitable for allergen-sensitive facilities?

A: While we guarantee our **Organic Sunflower Seed Kernels** are naturally nut-free, cross-contamination prevention depends on your specific facility's practices. We ensure stringent protocols on our end to minimize cross-contact with common allergens during processing and packaging. Please discuss your specific allergen protocols with our sales team.

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

A: Our **Organic Sunflower Seed Kernels** typically have a shelf life of **12-18 months** from the manufacturing date when stored in a cool, dry place (below 75°F / 24°C), away from direct sunlight and strong odors, in their original sealed, airtight packaging. Refrigeration or freezing can extend shelf life, especially after opening.

Q: Can these kernels be roasted or seasoned by the buyer?

A: Yes, our kernels are supplied **unroasted and unsalted**, making them ideal for further processing such as roasting, seasoning, or incorporation into complex formulations, giving you full control over the final product.

Q: Is your Organic Sunflower Seed Kernels non-GMO?

A: Yes, as a certified organic product, our **Organic Sunflower Seed Kernels** are inherently **Non-GMO**, as they are derived from organically cultivated sunflowers grown without genetically modified organisms.

Q: What are the main benefits of using sunflower seeds compared to other nuts or seeds?

A: Sunflower seeds offer a unique combination of **Vitamin E**, **selenium**, and **magnesium**, making them particularly beneficial for antioxidant and heart health. They are also a popular and safe **allergen-friendly alternative** to tree nuts and peanuts, catering to a wider consumer base.

Embalaje



¿Quiere saber más sobre este producto o tiene alguna pregunta?

[Ver página del producto: Semillas de girasol orgánicas](#)