

Farina di canapa biologica



Prezzo: ~~\$6.50~~ **\$6.00**

Cos'è la farina di canapa biologica?

La farina di canapa biologica viene prodotta macinando finemente il pannello disoleato che rimane dopo la spremitura a freddo dei semi di canapa biologica per la produzione di olio. Questo delicato processo meccanico garantisce che la farina mantenga il suo ricco contenuto proteico, l'elevato contenuto di fibre alimentari e preziosi micronutrienti, tra cui minerali essenziali come magnesio, ferro e zinco. Con un caratteristico sapore di nocciola e terroso e una naturale tonalità verdastria, la farina di canapa biologica è una scelta eccellente per i formulatori che desiderano migliorare il profilo nutrizionale, la consistenza e l'aspetto dei loro prodotti alimentari senza glutine e a base vegetale.



Scopri l'eccezionale versatilità e la densità nutrizionale della farina di canapa biologica, un'alternativa sostenibile e senza glutine derivata dalla pressatura fine dei semi di canapa biologica. Questa farina unica vanta un profilo impressionante di proteine vegetali complete, fibre alimentari e minerali essenziali, rendendola un ingrediente prezioso per i produttori che mirano a sviluppare prodotti più sani, funzionali e rispettosi degli allergeni. La nostra farina di canapa biologica offre un sapore terroso e un valore nutrizionale elevato a un'ampia gamma di prodotti da forno, snack e alimenti funzionali.

Specifiche

Parametro	Dettagli
Materia prima	Torta di semi di canapa biologica (residuo della spremitura dell'olio)
Elaborazione	Macinato a pietra e setacciato (70-100 mesh)
Proteina	30-35% (su base secca)
Fibra alimentare	40-45% (30% insolubile, 10-15% solubile)
Grasso	8-12% (ricco di omega-3/6)
Carboidrati	≤15% (carboidrati netti: ≤5%)
Umidità	≤8%
Colore/Sapore	Beige chiaro, nocciola-terroso

Parametro	Dettagli
Dimensione delle particelle	70-100 mesh (regolabile a 150 mesh)
Durata di conservazione	18 mesi (conservazione in luogo fresco/asciutto)

Caratteristiche principali

- **Profilo nutrizionale eccezionale:** un concentrato di proteine vegetali complete, che offre tutti gli amminoacidi essenziali per la salute muscolare e la vitalità generale.
- **Ricco di fibre alimentari:** contiene fibre sia solubili che insolubili, favorendo la regolarità digestiva, la salute intestinale e la sazietà.
- **Naturalmente senza glutine:** un'alternativa ideale alla farina per le persone con sensibilità al glutine, celiachia o per chi segue una dieta senza glutine.
- **Ricco di minerali:** una fonte naturale di minerali essenziali come magnesio, ferro e zinco, fondamentali per il metabolismo energetico, la salute del sangue e la funzione immunitaria.
- **Buona fonte di acidi grassi essenziali:** pur essendo sgrassato, conserva ancora alcuni grassi sani residui, tra cui Omega-3 e Omega-6.
- **Sostenibile ed ecologica:** la canapa è una coltura altamente sostenibile, che richiede un consumo minimo di acqua e nessun pesticida, in linea con i valori del marchio attenti all'ambiente.
- **Ingrediente versatile per la cottura e la cucina:** il suo sapore unico e le sue proprietà funzionali lo rendono adatto a un'ampia gamma di applicazioni.
- **Certificato biologico e non OGM:** ottenuto da canapa certificata biologica e non geneticamente modificata, garantendo un ingrediente dall'etichetta pulita che piace ai consumatori attenti alla salute.

Applicazioni

La farina di canapa biologica è un ingrediente versatile e altamente funzionale, perfettamente adatto a un'ampia gamma di applicazioni B2B nel settore alimentare:

- **Prodotti da forno senza glutine:** come sostituto parziale delle farine tradizionali in pane, muffin, biscotti, pancake e brownies, aumentando il contenuto di proteine e fibre.

- Prodotti da forno funzionali: miglioramento dei profili nutrizionali in biscotti, cracker e barrette salutari.
- Alternative vegetali alla carne: aggiunte ad hamburger vegani, pagnotte senza carne e altri prodotti salati a base vegetale come legante e potenziatore proteico.
- Snack: utilizzati nella formulazione di snack, palline energetiche e cracker salati ad alto contenuto di fibre e proteine.
- Integratori alimentari: come ingrediente base nei sostituti dei pasti in polvere, nelle miscele proteiche e nei mix verdi funzionali.
- Pasta e noodles: aggiungiamo valore nutrizionale e una consistenza unica alle formulazioni di pasta e noodles senza glutine.
- Guarnizioni per frullati e cereali: possono essere aggiunte ai cereali pronti da mangiare o utilizzate come ingrediente nelle miscele in polvere per frullati per un ulteriore apporto nutrizionale.

Perché scegliere la nostra farina di canapa biologica per la tua attività?

Collaborando con noi per le tue esigenze di farina di canapa biologica, avrai la garanzia di un ingrediente di qualità superiore e sostenibile, in linea con le principali tendenze del mercato e le richieste dei consumatori:

- Soddisfa i requisiti Clean Label e Organic: il nostro stato di prodotto biologico certificato supporta direttamente l'impegno del tuo marchio verso prodotti naturali e sani.
- Rivolto al mercato senza glutine: offre un'eccellente opzione adatta agli allergeni per soddisfare la base di consumatori senza glutine in rapida crescita.
- Aumenta le proprietà nutrizionali: aumenta l'attrattiva del tuo prodotto grazie all'elevato contenuto di proteine, fibre e minerali essenziali.
- Approvvigionamento sostenibile ed etico: sfruttare la narrativa ecologica della canapa per attrarre consumatori attenti all'ambiente.
- Qualità e funzionalità costanti: la nostra meticolosa lavorazione garantisce un prodotto affidabile con proprietà di cottura e funzionali costanti, ottimizzando la produzione.
- Fornitura B2B affidabile: offriamo una catena di fornitura solida e scalabile, in grado di soddisfare le vostre esigenze di volume in modo efficiente e coerente.
- Supporto tecnico dedicato: il nostro team fornisce schede tecniche complete, certificati di analisi (CoA) e consulenza specialistica per supportare le vostre attività di ricerca e sviluppo, formulazione e

conformità normativa.

Domande frequenti

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.

Imballaggio



Vuoi saperne di più su questo prodotto o hai domande?

[Visualizza pagina prodotto: Farina di canapa biologica](#)