

Sésamo Orgánico (Blanco, negro)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La semilla de Sésamo proviene de una planta nativa de África y la India, aunque actualmente se cultiva alrededor del mundo, especialmente en América Latina. Bolivia cuenta con regiones específicas donde la tierra y el clima son apropiados para cultivar y obtener un excelente producto. La semilla de Sésamo se caracteriza por su delicioso sabor a nuez, pero también por su gran cantidad de ácidos grasos no saturados, calcio y proteínas, en los que puede destacarse la metionina. La metionina es un aminoácido esencial que se necesita para prevenir la osteoartritis y garantizar la función adecuada de los músculos.

Semilla de sésamo también es muy aceitosa, por lo tanto, es ideal para procesarse y obtener aceite vegetal, conservando todas las propiedades nutricionales.

PROCESO

- Cosecha
- Limpieza
- Embolsado

BENEFICIOS

- No contiene gluten.
- Protege el sistema cardiovascular.
- Disminuye la presión arterial y los niveles de glucosa en diabéticos hipertensos.
- Ayuda contra el estrés, ansiedad, insomnio, depresión y falta de energía, esto debido a su contenido del aminoácido triptófano.
- Previene la osteoporosis.
- Ayuda a la digestión.
- Contiene aminoácidos.

USOS

Actualmente, la semilla de Sésamo es una de las semillas oleaginosas más utilizadas en la cocina y repostería internacional. Es de uso frecuente en pan de hamburguesa, pero en la panadería gourmet también. Debido a su sabroso sabor a nuez, es ideal para ser utilizado como una especie de acompañamiento para platos y ensaladas, añadiendo un toque especial y nutritivo.

Ya que es un súper alimento, el Sésamo es también utilizado en barras de proteína.

Su alto nivel de contenido de aceite es ideal para ser procesado en aceite vegetal, que es realmente un producto comercial, conocido por los chefs y muy apreciado en la cocina gourmet, preservando todas las características nutricionales de la semilla.

ESPECIFICACIONES

Características físicas	
Nombre de la variedad	Semilla de Sésamo
Nombre científico	Sesamum Indicum
Color de la semilla	Blanco amarillento / negro
Aspecto	Óvalos aplanados, pequeños
Tamaño	Altura: 4 mm; Ancho: 2 mm; Grueso: 1 mm
Sabor	A nuez, característico del producto

TABLA NUTRICIONAL

Parámetro	Unidad	Valor
Proteínas	G / 100g	16.96
Hidratos de carbono	G / 100g	23.3
Fibra	G / 100g	16.9
Calcio	Mg / 100g	131
Hierro	Mg/Kg	7.78
Sodio	Mg / 100g	39
Potasio	Mg / 100g	406
Azúcares	G / 100g	0,48
Calorías (Kcal)	Mg / 100g	631
Magnesio	Mg / 100g	346
Cinc	Mg / 100g	7.16
Fósforo	Mg / 100g	774
Grasa	G / 100g	50
Grasa saturada	G / 100g	6.6

Parámetros Máximos Permisibles

ESPECIFICACIÓN	Semilla de Sésamo
Variedad contrastante	< 0,01%
Pureza física	99.9%
Granos intactos	Mínimo 97.0
Granos manchados e inmaduras	Max. 3.0
Granos anormales	< 0,5%
Material extraño	< 0,01%
Humedad	Max. 7,0

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Máximo permisibles parámetros		
PARÁMETRO	Unidad	SEMILLA DE SÉSAMO
Mesófilas aerobias	UFC/g	Max. de 100 000
Coliformes	UFC/g	Max. 100
E. Coli	UFC/g	Ausencia
Salmonella	en 25 g	Ausencia
Levadura	UFC/g	Max. 1000
Moho	UFC/g	Max. de 10.000
Residuos de plaguicidas	mg/kg	Ausencia

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

2 años bajo buenas condiciones de almacenamiento.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Ambiente interior seco y ventilado.

ENVASE PRIMARIO

Bolsa de papel multipliego de 25 Kg.

Certificación

Certificación orgánica de CERES.