



harina de maca gelatinizada

La harina de maca gelatinizada es un producto 100% natural, elaborado con la raíz de la Maca, cultivada en las regiones altas de los Andes de Perú. Posee un alto nivel de proteína asimilable por el organismo humano, lo que hace que sea ideal en las dietas de deportistas, estudiantes y niños en crecimiento. Este producto además tiene todos los beneficios de la maca, como ser un regulador hormonal, poseer numerosos minerales indispensables para el organismo humano, etc. Además, el almidón gelatinizado que contiene hace que no requiera cocción para ser digerible y dar un imponente aporte energético al ser humano.

Información Nutricional

Nutrientes mayores cada 100 g

Calorías	175 Kl.
Proteínas	13.99 gr.
Grasa	1.7 gr.
Fibra	1.54 gr.
Carbohidratos	21.26 gr.
Minerales (mg/100gr)	
Calcio	707.00mg.
Fósforo	250.00mg.
Hierro	34.97 mg.
Vitamina (mg/100gr.)	
Vitamina A	0.17 mg
Vitamina B1	1.20 mg.
Vitamina B2	0.35 mg.
Vitamina C	3.10 mg.
Vitamina E	1.2 mg.

Presentación	Precio US \$ FOB
pote de plástico de 150 gr.	2.50
pote de plástico de 200 gr.	3.50
pote de plástico de 400 gr.	7.00

Vida útil esperada: Un año a temperatura ambiental.