



Flocons de quinoa

Bio et équitable - sac de 5 Kg



Une alternative aux flocons d'avoine.
Graines riches en protéines, en fer et
Omega 3, naturellement sans gluten.



Pérou
Origine des matières premières agricoles :
Régions de Cuzco, Puno, Ayacucho et
Apurimac



Nom du fabricant/producteur : Coopérative
Cagma



Préparation : muesli, légumes farcis, porridge,
granola, barres de céréales, cookies, cakes,
gâteaux

En pâtisserie : alternative à une partie de la
farine ou de la poudre d'amande, façon riz au
lait, cookies...