

Semi di zucca biologici



Cosa sono i semi di zucca biologici?

I semi di zucca biologici provengono da zucche biologiche certificate, meticolosamente sgusciati e puliti per ottenere solo semi verdi puri e di altissima qualità. A differenza dei semi interi, questi semi offrono una consistenza morbida e gommosa con un delizioso sapore di nocciola, privi del guscio esterno duro. Questo li rende eccezionalmente gustosi e versatili, adatti al consumo diretto o alla perfetta integrazione in diverse applicazioni alimentari. Ricchi di proteine facilmente digeribili, grassi benefici e una ricca gamma di micronutrienti, i semi di zucca biologici sono una preziosa aggiunta a qualsiasi linea di prodotti attenti alla salute.

Scopri la bontà pura e genuina dei semi di zucca biologici, un superfood di alta qualità che offre un valore nutrizionale e una versatilità eccezionali. Questi semi di un verde brillante, noti anche come pepitas, sono sgusciati per la tua comodità e vantano un profilo impressionante di proteine vegetali complete, grassi salutari per il cuore (inclusi gli Omega) e una ricchezza di minerali essenziali come magnesio e zinco. I nostri semi di zucca biologici sono un ingrediente ideale per i produttori che desiderano migliorare il valore nutrizionale, la consistenza e l'attrattiva di un'ampia gamma di prodotti alimentari, bevande e snack, in linea con la crescente domanda di opzioni con etichetta pulita, a base vegetale e rispettose degli allergeni.

Specifiche

Attributo	Specifiche
Nome botanico	<i>Cucurbita pepo</i>
Modulo	Chicchi decorticati (crudi o attivati)
Elaborazione	Essiccato all'aria $\leq 45^{\circ}\text{C}$ / Attivato (immerso e disidratato)
Colore	Verde smeraldo intenso con bordi avorio
Umidità	$\leq 6.5\%$
Purezza	$>99,9\%$ Kernel (senza frammenti di guscio)
Gradi di dimensione	Jumbo (12-14 mm), Standard (8-10 mm)
Durata di conservazione	24 mesi (confezione lavata con azoto)
Tasso di difetto	$<0,1\%$ (chicchi scoloriti/rotti)

Caratteristiche principali

- Ottima fonte di proteine vegetali complete: contiene tutti i nove amminoacidi essenziali, favorendo il mantenimento e la crescita muscolare, il che lo rende una preziosa fonte di proteine vegane.
- Ricco di grassi sani: fornisce grassi monoinsaturi e polinsaturi benefici, tra cui l'acido linoleico (Omega-6) e l'acido oleico (Omega-9), importanti per la salute cardiovascolare.
- Una vera e propria fonte di minerali: eccezionalmente ricco di magnesio (essenziale per la funzionalità muscolare e nervosa e per il controllo della glicemia), zinco (essenziale per la funzione immunitaria e la guarigione delle ferite) e una buona fonte di ferro e fosforo.
- Ricco di antiossidanti: contiene vari antiossidanti, tra cui carotenoidi e vitamina E, che aiutano a proteggere le cellule dai danni ossidativi.
- Naturalmente senza glutine: un ingrediente ideale per formulazioni di prodotti senza glutine e adatti agli allergeni, che soddisfano diverse esigenze alimentari.
- Ingrediente culinario versatile: il loro sapore e la loro consistenza invitanti li rendono adatti a una vasta gamma di ricette dolci e salate.

- Etichetta pulita e certificazione biologica: ricavato da zucche biologiche certificate, il che garantisce un prodotto privo di pesticidi sintetici e OGM, apprezzato dai consumatori attenti alla salute.
- Approvvigionamento sostenibile: le zucche sono una coltura rispettosa dell'ambiente, in linea con i valori eco-consapevoli del marchio.

Applicazioni

I nostri semi di zucca biologici sono un ingrediente altamente versatile e nutriente, perfettamente adatto a un'ampia gamma di applicazioni B2B nei settori alimentare e delle bevande:

- Snack: ideali per mix di frutta secca, miscele di semi, snack tostati e come aggiunta sana a barrette e snack energetici.
- Prodotti da forno e dolci: aggiungili a pane, muffin, biscotti, granola e barrette di cioccolato per aggiungere croccantezza, proteine e valore nutrizionale.
- Cereali e granola: un condimento o ingrediente sano per cereali per la colazione, porridge caldo e miscele speciali di granola.
- Insalate e piatti salati: ottimo come condimento croccante per insalate, zuppe, yogurt e vari piatti salati. Può essere utilizzato anche nel pesto o come impanatura.
- Prodotti di origine vegetale: utilizzati nello sviluppo di formaggi vegani, creme spalmabili di origine vegetale e alternative alla carne per la consistenza, il sapore e le proteine.
- Integratori alimentari: possono essere inclusi nei sostituti dei pasti in polvere o nelle miscele funzionali per arricchire i nutrienti degli alimenti integrali.
- Creme spalmabili e burri: macinateli per ottenere un delizioso e nutriente burro di semi di zucca da utilizzare come creme spalmabili o come ingrediente in altre formulazioni.

Perché scegliere i nostri semi di zucca biologici per la tua attività?

Collaborare con noi per le tue esigenze di semi di zucca biologici ti garantisce un ingrediente di qualità superiore e sostenibile, in linea con le attuali richieste del mercato e con i tuoi obiettivi di innovazione di prodotto:

- Profilo nutrizionale eccezionale: offriamo prodotti ricchi di proteine vegetali complete, minerali essenziali (magnesio, zinco) e grassi sani, che soddisfano le esigenze dei consumatori attenti alla salute.
- Adatto agli allergeni: naturalmente privi dei principali allergeni come glutine, latticini e soia, il che li rende adatti a un'ampia base di consumatori.

- Certificazione Clean Label e biologica: la nostra certificazione biologica supporta direttamente l'impegno del tuo marchio verso prodotti naturali e sani.
- Funzionalità versatile: migliora sia il valore nutrizionale sia l'esperienza sensoriale (consistenza, sapore) in un'ampia gamma di categorie di prodotti.
- Qualità e sicurezza costanti: garantiamo un rigoroso controllo di qualità durante le fasi di sgusciatura e pulizia, fornendo un prodotto affidabile e sicuro lotto dopo lotto, ottimizzando i processi di 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 content of your Organic Pumpkin Seed Kernels?

A: Our **Organic Pumpkin Seed Kernels** typically contain approximately 25-30% protein by weight. Exact percentages are provided on the Certificate of Analysis (CoA) for each batch.

Q: Are Organic Pumpkin Seed Kernels a complete protein source?

A: Yes, **Organic Pumpkin Seed Kernels** are considered a complete plant-based protein, providing all nine essential amino acids.

Q: Are your Organic Pumpkin Seed Kernels suitable for nut-free and gluten-free products?

A: Yes, **Organic Pumpkin Seed Kernels** are naturally free of gluten and are often used as a preferred alternative in nut-free formulations, making them ideal for allergen-friendly products.

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

A: Our **Organic Pumpkin Seed Kernels** typically have 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 their original sealed packaging. Refrigeration can further extend freshness. Specific bulk storage recommendations will be provided with your order documentation.

Q: Can these kernels be roasted or further processed by manufacturers?

A: Yes, **Organic Pumpkin Seed Kernels** are highly adaptable and can be roasted, seasoned, or further processed (e.g., ground into butter or flour) by manufacturers to create custom ingredients or finished products.

Imballaggio

For more information, please visit our website:

<https://it.hemp-land.com/prodotti/cuori-di-canapa-biologici-copy/>