

QUINUA



QUINUA que se pronuncia Qui-nu-a, fué un alimento básico de los antiguos Incas quienes la llamaron “La Madre de todos los Granos”.

Hoy en día, la quinua sigue siendo un importante alimento básico en la cocina Latinoamericana ya que contiene más proteína que la mayoría de otros granos.

Su delicioso sabor hace que sea una gran alternativa para el arroz como acompañante a cualquier plato y también se le puede agregar a los vegetales y carnes y presentarlo como plato principal.

La quinua se cocina con una textura ligera y esponjosa pero a la vez con un pequeño toque de crocante de el grano en si.

Siendo verdaderamente un grano muy versátil, la quinua puede ser utilizada en sopas, ensaladas, panes, postres o como un cereal en el desayuno.

Modo de Uso:

Siempre enjuague y escurra la quinua cuidadosamente en agua fría antes de cocinarla.

Para obtener un mayor sabor, sustituya el agua por caldo de pollo o caldo de vegetales.

Si desea variar, puede picar vegetales y agregarlos desde el comienzo de la cocción.

EN LAS HORNILLAS: Coloque 1 taza de quinua previamente lavada y 2 tazas de agua en una olla y pongalo a cocinar, cuando rompa el hervor, reducir a fuego lento, cubralo con la tapa y cocine por 10 a 15 minutos.

Cuando esté cocido, el grano lucirá suave y transparente, y al borde del germen notará un anillo.

EN LA OLLA ARROCERA: Simplemente trate a la quinua como si fuera arroz.

Agregue 2 partes de agua y 1 parte de quinua, revolver, cubrir y dejar cocinar.

EN EL MICROONDAS: Agregar 1 parte de quinua y 2 partes de agua en un tazón seguro para microondas, cubrir y poner a cocinar por 4 minutos, retirar del fuego y revolver. Volver a cocinar por 2 minutos más. Al terminar, revolver bien y dejar reposar por lo menos 1 minuto antes de servir.

QUINOA - INKAPLUS: RED, BLACK AND WHITE
Product : Quinoa: Red, Black & White
Scientific name : Quinoa (Chenopodium Quinoa W.)
Tariff No : 1008.90.10.90.
Origin : Andes of Perú.
HARVEST: from June 2012

CONVENTIONAL QUINUA - INKAPLUS

Product : Quinoa Red, Black & White
Scientific name : Quinoa (Chenopodium Quinoa W.)
Tariff No : 1008.90.10.90.
Origin : Andes of Perú.

HARVEST AND AVAILABILITY

QUINOA CROP DECEMBER & JANUARY 2012

TECHNICAL OFFER

Product Description

Quinoa, industrially rated, free of impurities, packaged in paper bags of 25 Kilos trifoliate (50 pounds)

Grain moisture Less than 12%

Purity 99% purity

Varietal mixture and impurities Less than 1%

Color of grain White – pearl.

Packaging Trifoliate paper bag, 25 kg or 50 lb

Container 20-foot container containing 20 metric tons, not pallets.

Units 800 bags of 25 kg net each.

Price and place of delivery FOB, port of Callao - Lima - Peru, U.S. 5,900.00 dollars per metric ton.

Shipping Maritime.

*Quantity Availability Red Quinoa: **20 Tons in January 2012** / 200 Tm June 2012*

Black Quinoa: 80 tons, from June 2012

White quinoa: 500 tons, from June 2012

Deliverability 20 Tons / 20 days.

Method of payment: Irrevocable letter of credit, confirmed in sight.

Documents accompanying each shipment

Bill of Loading / issued by the shipping

Certificate of Origin

Commercial Invoice

Packing List

Phytosanitary certificate.