

Farine de chanvre biologique



This product is derived from certified industrial hemp. It contains no CBD, no THC, and is compliant with all applicable food and agricultural regulations.

Price: \$6.50 Le prix initial était : \$6.50.~~\$6.00~~Le prix actuel est : \$6.00.

Qu'est-ce que la farine de chanvre biologique ?

La farine de chanvre biologique est produite par broyage fin du tourteau de presse déshuilé résultant de la pression à froid des graines de chanvre biologique pour l'extraction de l'huile. Ce procédé mécanique doux garantit que la farine conserve sa richesse en protéines, sa richesse en fibres alimentaires et ses précieux micronutriments, notamment des minéraux essentiels comme le magnésium, le fer et le zinc. Avec son goût caractéristique de noisette et de terre, et sa teinte

verdâtre naturelle, la farine de chanvre biologique est un excellent choix pour les formulateurs souhaitant améliorer le profil nutritionnel, la texture et l'attrait de leurs produits alimentaires sans gluten et à base de plantes.



Découvrez la polyvalence et la richesse nutritionnelle exceptionnelles de la farine de chanvre biologique, une alternative durable et sans gluten issue du tourteau de graines de chanvre biologique finement moulu. Cette farine unique offre un profil impressionnant de protéines végétales complètes, de fibres alimentaires et de minéraux essentiels, ce qui en fait un ingrédient précieux pour les fabricants souhaitant développer des produits plus sains, plus fonctionnels et sans allergènes. Notre farine de chanvre biologique apporte une saveur terreuse et une valeur nutritionnelle élevée à une large gamme d'applications en boulangerie, snacking et aliments fonctionnels.

Caractéristiques

Paramètre	Détails
Matière première	Tourteau de graines de chanvre biologique (résidu de pressage d'huile)
Traitement	Broyé à la pierre et tamisé (70-100 mesh)
Protéine	30-35 % (base sèche)
Fibre	40-45% (30% insoluble, 10-15% soluble)
Graisse	8-12 % (riche en oméga-3/6)
Glucides	≤ 15 % (glucides nets : ≤ 5 %)

Paramètre	Détails
Humidité	≤8%
Couleur/Saveur	Beige clair, noisette-terreuse
Taille des particules	70-100 mesh (réglable à 150 mesh)
Durée de conservation	18 mois (conservation au frais et au sec)

Caractéristiques principales

- Profil nutritionnel exceptionnel : Une source puissante de protéines végétales complètes, offrant tous les acides aminés essentiels à la santé musculaire et à la vitalité globale.
- Riche en fibres alimentaires : Contient des fibres solubles et insolubles, favorisant la régularité digestive, la santé intestinale et la satiété.
- Naturellement sans gluten : une alternative idéale à la farine pour les personnes sensibles au gluten, atteintes de la maladie coéliqua ou celles qui suivent un régime sans gluten.
- Riche en minéraux : une source naturelle de minéraux essentiels comme le magnésium, le fer et le zinc, essentiels au métabolisme énergétique, à la santé du sang et à la fonction immunitaire.
- Bonne source d'acides gras essentiels : bien que déshuilé, il conserve encore quelques graisses saines résiduelles, notamment les oméga-3 et les oméga-6.
- Durable et respectueux de l'environnement : le chanvre est une culture hautement durable, nécessitant un minimum d'eau et aucun pesticide, conformément aux valeurs de marque respectueuses de l'environnement.
- Ingrédient polyvalent pour la pâtisserie et la cuisine : sa saveur unique et ses propriétés fonctionnelles le rendent adapté à une large gamme d'applications.
- Certifié biologique et sans OGM : Issu de chanvre certifié biologique et non génétiquement modifié, garantissant un ingrédient propre qui résonne auprès des consommateurs soucieux de leur santé.

Applications

La farine de chanvre biologique est un ingrédient polyvalent et hautement fonctionnel, parfaitement adapté à un large éventail d'applications B2B dans l'industrie alimentaire :

- Cuisson sans gluten : En remplacement partiel des farines traditionnelles dans les pains, muffins, biscuits, crêpes et brownies, augmentant la teneur en protéines et en fibres.
- Produits de boulangerie fonctionnels : amélioration des profils nutritionnels des biscuits, craquelins et barres-collations axés sur la santé.
- Alternatives à la viande à base de plantes : Incorporées dans les hamburgers végétaliens, les pains sans viande et d'autres produits salés à base de plantes comme liant et exhausteur de protéines.
- Collations : Utilisées dans la formulation de bouchées riches en fibres et en protéines, de boules énergétiques et de craquelins salés.
- Compléments nutritionnels : comme ingrédient de base dans les substituts de repas en poudre, les mélanges de protéines et les mélanges verts fonctionnels.
- Pâtes et nouilles : ajout de valeur nutritionnelle et d'une texture unique aux formulations de pâtes et de nouilles sans gluten.
- Garniture pour smoothie et céréales : peut être ajoutée aux céréales prêtes à consommer ou utilisée comme ingrédient dans les mélanges de smoothies en poudre pour un apport nutritionnel supplémentaire.

Pourquoi choisir notre farine de chanvre biologique pour votre entreprise ?

En collaborant avec nous pour vos besoins en farine de chanvre biologique, vous garantissez un ingrédient supérieur et durable qui s'aligne sur les principales tendances du marché et les demandes des consommateurs :

- Répond aux exigences Clean Label et Bio : Notre statut biologique certifié soutient directement l'engagement de votre marque envers des produits naturels et sains.
- Adresse le marché sans gluten : offre une excellente option sans allergènes pour répondre à la base de consommateurs sans gluten en pleine croissance.
- Améliore les allégations nutritionnelles : améliorez l'attrait de votre produit grâce à une teneur élevée en protéines, en fibres et en minéraux essentiels.
- Approvisionnement durable et éthique : exploitez le discours écologique du chanvre pour attirer les consommateurs soucieux de l'environnement.
- Qualité et fonctionnalité constantes : notre traitement méticuleux garantit un produit fiable avec des propriétés de cuisson et fonctionnelles constantes, optimisant votre fabrication.

- Approvisionnement B2B fiable : nous proposons une chaîne d'approvisionnement robuste et évolutive, capable de répondre à vos besoins de volume de manière efficace et cohérente.
- Support technique dédié : Notre équipe fournit des fiches techniques complètes, des certificats d'analyse (CoA) et des conseils d'experts pour soutenir votre R&D, votre formulation et votre conformité réglementaire.

FAQ

Q: What is the typical protein and fiber content of your Organic Hemp Flour?

A: Our **Organic Hemp Flour** typically contains 30-35% protein and 30-35% dietary fiber on a dry basis. Exact percentages are provided on the Certificate of Analysis (CoA) for each batch.

Q: Is Organic Hemp Flour a complete protein?

A: Yes, **Organic Hemp Flour** contains all nine essential amino acids, making it a complete plant-based protein.

Q: How does Organic Hemp Flour perform in baking compared to wheat flour?

A: As a gluten-free flour, **Organic Hemp Flour** won't provide the same elasticity as wheat flour. It's often best used as a partial substitute (e.g., 10-25% of total flour) in recipes to add nutrition and a unique flavor while maintaining desired texture. For 100% gluten-free products, it pairs well with other gluten-free flours.

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

A: Our **Organic Hemp Flour** typically has 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 its original sealed packaging. Specific bulk storage recommendations will be provided with your order documentation.

Q: Does Organic Hemp Flour impart a strong flavor to finished products?

A: **Organic Hemp Flour** has a distinct nutty and earthy flavor. Its intensity will vary depending on the inclusion rate. It generally complements savory and rustic baked goods well. For more delicate flavors, a lower inclusion rate is recommended.

Emballage



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Farine de chanvre biologique](#)