

Graines de chanvre biologiques



Que sont les graines de chanvre biologiques ?

Les graines de chanvre biologiques proviennent de plants de chanvre certifiés biologiques, soigneusement récoltés et nettoyés pour garantir une qualité optimale. Contrairement aux cœurs de chanvre, il s'agit de graines entières et intactes, offrant à la fois une coque extérieure croquante et un noyau intérieur moelleux. Cela leur confère un profil nutritionnel complet, incluant les fibres solubles et insolubles de la coque, ainsi que les protéines et les bonnes graisses du noyau. Avec leur délicieuse saveur de noisette et leur croquant agréable, les graines de chanvre biologiques sont un ingrédient hautement fonctionnel pour diverses applications alimentaires.

Découvrez les bienfaits purs et complets des graines de chanvre bio, un superaliment incroyablement polyvalent et durable. Ces minuscules graines croquantes sont une véritable mine de protéines végétales complètes, d'acides gras oméga-3 et oméga-6 bénéfiques, de fibres alimentaires et de minéraux essentiels. Nos graines de chanvre bio sont l'ingrédient idéal pour les fabricants qui cherchent à améliorer le profil nutritionnel, la texture et l'attrait d'une large gamme d'aliments, de boissons et de snacks, tout en répondant à la demande croissante d'options clean label et végétales.

Specifications

Paramètre	Graines entières	Graines décortiquées (cœurs)	Graines grillées
Formulaire	Graines intactes, brun foncé	Amandes décortiquées, blanc ivoire	Légèrement grillé, brun doré
Protéine	25-30%	30-35%	28-32%
Gras	28-35 % (riche en oméga-3)	45-50%	40-45%
Fibre	27-33% (insoluble)	8-12%	10-15%
Nutriments clés	Zinc, magnésium, vitamine E	Protéine à haute teneur en édestine, arginine	Saveur de noisette améliorée, antioxydants
Humidité	≤8%	≤7%	≤5%
Teneur en THC	< 0,01 % (testé par GC-MS)		
Statut allergène	Sans gluten, sans noix	Sans gluten, sans noix	Sans gluten, sans noix

Caractéristiques principales

- Protéine végétale complète : contient les neuf acides aminés essentiels, ce qui en fait une source de protéines précieuse et facilement digestible pour divers besoins alimentaires.
- Riche en fibres alimentaires : les fibres solubles et insolubles contribuent à la santé digestive, favorisant la régularité et la satiété.
- Acides gras oméga équilibrés : Fournit un rapport naturel optimal d'oméga-6 à oméga-3 (généralement 3:1), essentiel pour la santé cardiaque, la fonction cérébrale et la réduction de

l'inflammation.

- Riche en minéraux : une excellente source naturelle de minéraux essentiels comme le magnésium (pour la fonction musculaire et nerveuse), le fer (pour le transport de l'énergie et de l'oxygène) et le zinc (pour le soutien immunitaire).
- Naturellement sans gluten : un ingrédient idéal pour les formulations de produits sans gluten, répondant aux besoins des consommateurs ayant des sensibilités ou des préférences.
- 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.
- Application culinaire polyvalente : sa texture et sa saveur uniques rehaussent un large éventail de produits alimentaires.
- 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

Nos graines de chanvre biologiques sont un ingrédient très polyvalent, parfaitement adapté à un large éventail d'applications B2B dans les industries alimentaires et des boissons :

- Boulangerie et confiserie : Incorporer dans les pains, muffins, biscuits, craquelins, barres granola et bouchées énergétiques pour plus de croquant, de protéines et de fibres.
- Céréales et granola : un ajout nutritif aux céréales du petit-déjeuner, aux flocons d'avoine chauds et aux mélanges montagnards.
- Collations : Idéal pour les mélanges de collations salées, les mélanges de graines et comme garniture pour les craquelins sains.
- Salades et vinaigrettes : Peut être ajouté directement aux mélanges de salades pour plus de texture ou mélangé dans des vinaigrettes uniques.
- Laits et yaourts à base de plantes : utilisés comme base pour le lait de chanvre fait maison ou commercial, ou ajoutés aux formulations de yaourt à base de plantes.
- Plats salés : saupoudré sur des légumes rôtis, des sautés ou utilisé comme enrobage pour divers plats.
- Aliments fonctionnels : Améliorer le profil nutritionnel de divers produits alimentaires fonctionnels, en tirant parti de leur teneur en protéines, en fibres et en oméga.

Pourquoi choisir nos graines de chanvre biologiques ?

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

- Puissance nutritionnelle complète : Proposez des produits riches en protéines végétales complètes, en omégas essentiels et en minéraux vitaux, attrayants pour les consommateurs soucieux de leur santé.
- Répond aux exigences Clean Label et Bio : Notre statut biologique certifié soutient directement l'engagement de votre marque envers des produits naturels et sains.
- Approvisionnement durable et éthique : exploitez le discours écologique du chanvre pour attirer les consommateurs respectueux de l'environnement.
- Fonctionnalité polyvalente : améliorez à la fois la valeur nutritionnelle et l'expérience sensorielle (texture, saveur) dans une large gamme de catégories de produits.
- Qualité et sécurité constantes : Nous assurons un contrôle qualité rigoureux, fournissant un produit fiable et sûr lot après lot, optimisant ainsi vos processus de 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, fiber, and Omega content of your Organic Hemp Seeds?

A: Our **Organic Hemp Seeds** typically contain approximately 25-30% protein, 25-30% fiber, and 30-35% healthy fats (including a balanced Omega-3 and Omega-6 profile) by weight. Exact percentages are provided on the Certificate of Analysis (CoA) for each batch.

Q: Are Organic Hemp Seeds considered a complete protein source?

A: Yes, **Organic Hemp Seeds** contain all nine essential amino acids in beneficial proportions, making them a complete plant-based protein.

Q: Are your Organic Hemp Seeds suitable for gluten-free products?

A: Yes, **Organic Hemp Seeds** are naturally gluten-free, making them an excellent ingredient for gluten-free product formulations.

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

A: Our **Organic Hemp Seeds** 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 original sealed packaging. Refrigeration or freezing can further extend shelf life. Specific bulk storage recommendations will be provided with your order documentation.

Q: Do Organic Hemp Seeds contain THC?

A: Our **Organic Hemp Seeds** are sourced from specific varieties of the Cannabis Sativa L. plant that are cultivated for food purposes and contain negligible levels of THC (tetrahydrocannabinol), well below legal limits and insufficient to cause any psychoactive effects. CoAs confirm THC levels.

Emballage



For more information, please visit our website:

<https://fr.hemp-land.com/produits/graines-de-chanvre-biologiques/>