



IP-SUISSE

QUINOA

**Quinoa-Anbau
jetzt auch in der Schweiz**



IP-SUISSE-Quinoa

Quinoa (Inkareis, Reismelde, Andenhirse oder Gold der Inkas) liegt im Trend. Das Inkareis stammt ursprünglich aus Südamerika und wird in den Anden seit über 6000 Jahren angebaut.

Quinoa-Anbau in der Schweiz

IP-SUISSE-Bäuerinnen und Bauern sind Pioniere im Quinoa Anbau in der Schweiz. Dieses wird nach den Richtlinien von IP-SUISSE (ohne Insektizide und Fungizide) angebaut und von einer unabhängigen Kontrolle kontrolliert. Die Bauern und Bäuerinnen schaffen auf ihren Betrieben zusätzlich Lebensräume für bedrohte Wildtiere und selten gewordene Pflanzen und fördern die Biodiversität.

Eigenschaften

Quinoa gilt als eine der besten pflanzlichen Eiweissquellen auf der Welt. Es enthält alle neun essentiellen Aminosäuren, viele essentielle Fettsäuren (Omega-3, Omega-6 und Omega-9) sowie einen überdurchschnittlich hohen Anteil an Eisen und Magnesium. Das Inkareis ist zudem glutenfrei.

Verwendung

Quinoa kann anstelle von Reis verwendet werden, eignet sich auch als Beilage oder Zugabe in Suppen und Eintöpfen. Als Schrot oder Flocken findet man Quinoa in Müslimischungen. Quinoamehl findet Verwendung bei der Zubereitung von Brotwaren.



IP-SUISSE, Molkereistrasse 21, 3052 Zollikofen
Telefon 031 910 60 00, www.ipsuisse.ch



Schweiz. Natürlich.