



POROTOS ORGANICOS (RED KIDNEY, CRANBERRY, ALUBIA, BLACK)

Argentbio ofrece una amplia variedad de porotos.

Los porotos son el cultivo perfecto para los productores de azúcar que utilizan el sistema de rotación. Debido a nuestra excelente relación con los productores de azúcar de caña en la región del NOA tenemos acceso a miles de hectáreas para el uso del método de rotación de cultivos, permitiéndonos cultivar una amplia variedad de porotos orgánicos en grandes cantidades.

Una vez cosechado procesamos los porotos en instalaciones de procesamiento experimentadas y certificadas, garantizando un producto seguro y de alta calidad.

Porotos partidos:	Máx. 9% por peso en seco
Cascaras de poroto dañadas:	Máx. 4% por peso
Granos mohosos:	0%
Porotos imperfectos:	Máx. 3%
Porotos descoloridos:	Máx. 3%
GMO:	Menor o igual a 0.1 , como medida de prueba PCR
Partículas extrañas totales:	No superar el 0,5% en peso.
Humedad:	Máx. 18%
Proteínas	Min. 20%

3. EMPAQUE: Envases de transporte a granel, bolsas y bolsas de polipropileno de 25 kg.

4. ALMACENAMIENTO: Almacenamiento lejos de luz, fuente de calor y humedad. Temperatura: 50 grados F. máx. (10 grados C).

5. VIDA ÚTIL ALMACENAMIENTO: Al menos 1 año. Los porotos secos podrán ser almacenados indefinidamente si se almacenan en un lugar seco. El tiempo de cocción aumentará a medida que los porotos tengan más de un año.