

GUAYAPI

Farine de Maïs Mauve bio des Terres d'Origine

Sans gluten – Raw food

Le **Maïs Mauve GUAYAPI** est issu d'un partenariat innovant de commerce équitable impulsé par le gouvernement du **Pérou** avec **GUAYAPI** ayant pour but de valoriser la **biodiversité native**, en incluant des organisations de productrices et producteurs originaires de la région de **Cuzco**.

Le **Maïs Mauve GUAYAPI** est une variété de Maïs ancestrale, cultivée en plein cœur de l'ancien empire des **Incas**. Ce **Maïs autochtone** tient sa couleur étonnante aux **anthocyanes**, des pigments violets aux nombreuses vertus.

Le Pérou est l'une des **Terres d'Origine mondiales du Maïs**, avec près de **700 variétés autochtones et paysannes** recensées. Le **pays andin** abrite les cultures du **Maïs Mauve** dans le respect de ces terroirs nobles, sur des sols riches et dans des environnements biodiversifiés, dans le respect des cultures traditionnelles.

Boîte de 220 g



CERTIFIÉ PAR FR BIO 10
AGRICULTURE PÉROU

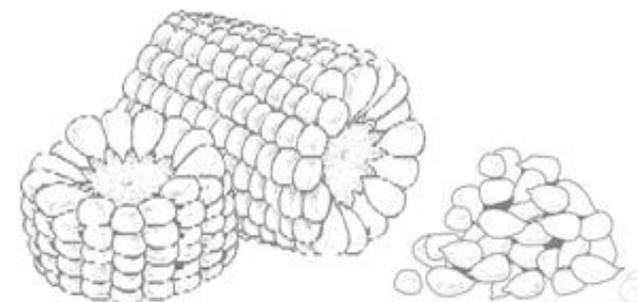


Une alternative sans gluten, héritée des *Incas* !

Ce maïs provient de l'Amazonie du Pérou où il est cultivé entre 1200 et 3000 mètres d'altitude, au cœur de la Cordillère des Andes.

Cette variété ancienne date de l'époque pré-Inca et sa représentation apparaît sur plusieurs objets traditionnels en céramique de la culture Mochica datant de plus de 2500 ans.

Au Pérou, il est traditionnellement consommé sous forme de pudding, crêpes, cupcakes, pain, tortillas, sorbets et même boissons. Il est aussi employé comme colorant alimentaire du fait de sa couleur violette.



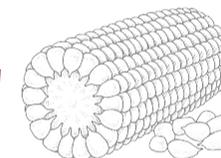
Côté cuisine

Sur le plan gustatif, il possède une saveur très douce et gourmande et

c'est un épaississant naturel intéressant en cuisine pour réaliser des sauces ou gâteaux naturellement sans gluten, pour changer des farines alternatives et mettre de la couleur dans ses recettes. On peut aussi le consommer cru, tout simplement.



Ses meilleures utilisations



- Pour épaissir une sauce.
- Dans une recette salée traditionnelle inspirée de l'Amérique du Sud.
- Dans une boisson type smoothie et veloutés (par exemple avec des baies d'açaï pour rester dans les mêmes tons et renforcer encore le côté antioxydant).
- Sous forme de pancakes, muffins, crêpes au petit déjeuner ou au goûter.



Comme le Warana
GUAYAPI, ce Maïs Mauve
fait partie des Sentinelles
du mouvement Slow Food.

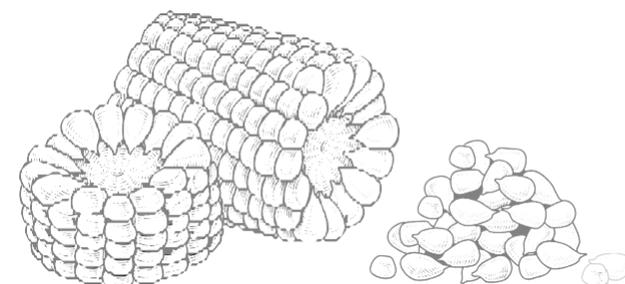

Slow Food®
Sentinelles

Ingrédients : poudre de Maïs Mauve (Zea Mays) biologique 100% pure.

Sans additifs, ni conservateurs.

Informations nutritionnelles pour 100 grammes : 357 Kcal / 1495 KJ, 3,4 G de lipides dont 0,45 G d'acides gras saturés, 76,2 G de glucides, dont 1,04 G de sucres, 7,3 G de protéines, 0,01 G de sel

Boîte de 220 g



Disponible en magasins de produits naturels et biologiques, indépendants, et au showroom GUAYAPI, 73 rue de Charenton 75012 PARIS et sur www.guayapi.com

GUAYAPI

55, rue Traversière - 75012 Paris Tel : +33
(0)1 43 46 52 43 - guayapi.com