



Bonadeo,
Silber
& Asoc.

Poroto Mung



Los brotes de soja son pues la denominación del fruto de una germinación de una legumbre oriental denominada soja (*Glycine max*) y la judía verde (*Vigna radiata*) que se introdujeron en diversos países de Occidente gracias a los restaurantes de comida oriental. El término "dientes de dragón" es el nombre que le dieron los antiguos chinos de la Corte Imperial. Actualmente el uso más común de estas "alubias verdes" consiste en su germinación, dando como resultado los llamados diente de dragón, germinado de soja, brotes de soja, sprouts de soja o simplemente soja, comúnmente usados en platos orientales. El uso de estos brotes se ha ido popularizando, al grado de poderlos encontrar prácticamente en cualquier mercado a nivel mundial.

Los brotes de soja contienen proteínas, carbohidratos y fibra, aunque en menor cantidad que las semillas. También son más pobres en fósforo, potasio, calcio, magnesio, hierro, cinc, yodo, flúor y cobre que las semillas. Sin embargo, su contenido en sodio es más alto.

Especificaciones

- Humedad Maxima: 13 %
- Calibre: 3,5 mm +
- Cuerpos Extraños Maximo: 0.5%
- Granos Descoloridos Maximo: 2 %
- Granos Manchados Maximo: 1 %
- Granos Levemente Manchados: 3 %