

## HI-PROTEIN PEA VIII

**Composition :** protéines de pois et pois jaunes

**Application(s) :** Boulangerie/Viennoiserie, Pâtisserie, Produit laitier, Plat cuisiné, Produit carné

**Fonction(s) :** Emulsifiant, Apport moelleux et fraîcheur

**Certification(s) :** Sans palme

**Commettant :** HI-FOOD



HI-PROTEIN PEA VIII est une poudre de protéines de pois inférieur à 80 µm !

Fabriquée par un procédé d'extraction doux qui ne dégrade pas les protéines, **HI-PROTEIN PEA VIII** permet d'enrichir vos recettes en protéines, et permet l'allégation « riche en protéines » ou « source de protéines ». **HI-PROTEIN PEA VIII** possède des propriétés **foisonnantes** et **texturantes**, ainsi qu'une bonne capacité de rétention d'eau.

## PROPRIÉTÉS

- Enrichissement en protéines
- Foisonnement
- Rétention d'eau

## ON AIME

- Particules < 80µm
- Allégation « Haute teneur en protéines » et « Source de protéines »
- Amélioration du Nutri-Score
- Polyvalence d'utilisation ( BVP, plats cuisinés, produits laitiers,... et produits destinés aux régimes « hyper-protéinés »)