PROTEIOS P02G

Composition : Protéine de pois jaune, amidon de pois jaune, fibre de pois jaune
Application(s) : Plat cuisiné, Produit carné
Fonction(s) : Enrichissement en proteines, Amelioration de la texture
Certification(s) : Sans palme
Commettant : HI-FOOD



PROTEIOS P02G est une protéine de pois texturée qui possède une granulométrie de 10 à 15 mm.

PROTEIOS est une gamme de **protéines végétales texturées** (TVP) élaborée par extrusion afin d'offrir une **teneur élevée en protéines** (70 %), une **texture fibreuse** et un **profil gustatif neutre**. Elle constitue une solution idéale pour développer des **alternatives végétales aux produits carnés**.

Grâce à sa granulométrie intermédiaire (10 à 15mm), **PROTEIOS P02G** permet d'obtenir une texture proche de celle de la **viande hachée**, avec un excellent équilibre entre tenue, jutosité et facilité de mise en œuvre. Cette protéine végétale texturée est idéal pour les applications suivantes : sauce bolognaise, viandes hachées, saucisses végétales…

PROPRIÉTÉS

- Enrichissement en protéines
- Protéines de pois jaune
- Apport de texture
- Granulométrie de 10 à 15 mm

ON AIME

- Solution Cleaner Label
- Solution personnalisable
- Facilité d'emploi
- Sans off-notes