

PROTEIOS P03K

Composition : Protéines texturées de pois

Application(s) : Produit carné

Fonction(s) : Texturant

Certification(s) : Sans palme

Commettant : HI-FOOD

PROTEIOS P03K est une protéine de pois texturée qui possède une granulométrie de 20 à 30 mm.

La gamme **PROTEIOS** est fabriquée à partir d'un procédé d'extrusion. Grâce à son **apport protéique à hauteur de 70 %**, ces protéines sont idéales comme **alternative aux produits carnés** pour réaliser des recettes **vegan**.

Avec sa texture fibreuse semblable à la viande, les protéines végétales **PROTEIOS** sont faciles à mettre en œuvre, et ont une excellente tenue en bouche.

PROTEIOS P03K est idéal pour les applications suivantes : ***hamburger ...***

PROPRIÉTÉS

- Isolat de protéines de pois
- Enrichissement en protéines
- Apport de texture
- Granulométrie de 20 à 30 mm

ON AIME

Solution Clean label
Solution personnalisable
Agent marquant
Sans off-notes
Sans OGM
Sans allergènes