

PROTEIOS P05G

Composition : Protéines texturées de pois

Application(s) : Plat cuisiné

Fonction(s) : Texturant

Certification(s) : Sans palme

Commettant : HI-FOOD

PROTEIOS P05G est une protéine de pois texturée qui possède une granulométrie de 5 à 10 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 P05G est idéal pour les applications suivantes : *saucisses, sauce bolognaise, barres céréalières...*

PROPRIÉTÉS

- Isolat de protéines de pois
- Enrichissement en protéines
- Apport de texture
- Granulométrie de 5 à 10 mm

ON AIME

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