



Alternativas Plant-Based

Proteína de Chícharo 80% y 85 %

Se utiliza principalmente en aplicaciones donde se requiere una alta solubilidad, funcionalidad y dispersabilidad. Ideal para bebidas y productos veganos.



Texturizados y Proteínas de Soya

Concentrado mínimo de proteína: 70%. Proteína de calidad saludable con beneficios nutricionales, para productos horneados y mejorar la textura en productos cárnicos, y como resultado un producto final más saludable.

Fibras Naturales

Nuestras Fibras hechas de **Trigo, Celulosa, Zanahoria, Chícharo, Avena y Bambú** optimizan la producción y mejoran las propiedades nutricionales de los productos terminados como cereales y snacks.



Fécula de Maíz: Es usada en la producción de productos de repostería como espesante.

Fécula de Tapioca: Es usada agente retenedor de agua, para incrementar el volumen y ofrecer textura.

Fécula de Papa: Es usada como estabilizante o espesante de helados, sopas, salsas y gelatinas.

Escanea



"Gracias por la oportunidad de servirle"



Alternativas

Plant Based

VEGANO

¿Sabías qué en la búsqueda de deliciosas alternativas veganas el 44% de los mexicanos ha integrado a su dieta productos plant based?

Beneficios

- **Aumenta su valor nutrimental del producto final.**



- **Conserva su característico sabor y textura.**



- **Ofrece la misma firmeza y apariencia.**



- **Permiten declarar como: vegetariano, vegano, libre de GMO y libre de gluten.**



Escanea 



"Gracias por la oportunidad de servirle"