



Proteína de Chícharo

Es un proteína de chícharo obtenida sin el uso de solventes orgánicos, es libre de GMO's, tiene un sabor y olor neutro/suave. **Su contenido de proteína es del 80% , 85% y 90%.**

Propiedades

- Alta solubilidad, funcionalidad y dispersabilidad
- Tamaño de partícula pequeño
- Sin colesterol, bajo en grasas
- Alta lisina
- Alta nutrición
- Sin factores anti nutricionales
- Sin gluten

Aplicaciones

Está diseñado para impartir un sabor de suave a neutro es ideal para:

- Productos lácteos y bebidas saludables: leche, yogur helado, dulces, chocolate, bebidas deportivas, bebida proteica, bebidas instantáneas y bebidas de frutas
- Bocadillos de maíz, alimentos de panadería, galletas, pastas y fideos
- Alimentos saludables y nutritivos, alimentos para bebés, alimentos nutritivos, alimentos dietéticos ,alimentos deportivos y Ingredientes alimentarios naturales

Certificaciones:

BCR KOSHER HALAL HACCP ISO9001
ISO14001 ISO22000 Non-GMO



“Gracias por la oportunidad de servirle”