



Proteína de Chícharo

Es un proteína de chícharo obtenida sin el uso de solventes orgánicos, es libre de GMO's, es un polvo color crema a blanco con un sabor y olor neutro/suave. **Su contenido de proteína es del 80% y 85%**

Beneficios

Se utiliza principalmente en aplicaciones donde se requiere una alta solubilidad, funcionalidad y dispersabilidad además de un tamaño de partícula pequeño.

Aplicaciones

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

- Bebidas en Polvo
- Bebidas Listas para Consumo
- Cárnicos
- Cremas Veganas
- Productos Emulsionados, entre otras.





Aislado de Proteína de Chícharo 90%

Proteína aislada de chícharo hecho de guisantes canadienses y estadounidenses a través del método de separación bioquímica natural.

Composición en base seca

Proteína (N x 6.25)	≥ 90%
Fibra cruda	≤ 3%
Humedad	≤ 10%
Cenizas	≤ 5%
Grasa	≤ 6%
pH	6.0 – 8.0
As	≤ 0.5 mg/kg
Pb	≤ 1.0 mg/kg
Cd	≤ 0.5 mg/kg

Especialidad:

Sin colesterol, bajo en grasas
 Alta lisina
 Alta nutrición y funcionalidades
 Buena capacidad soluble
 Sin factores anti nutricionales
 Sin gluten

Datos físicos

Color: Amarillo claro
 Sabor y olor: Poco fuerte
 Tamaño de partícula: malla 100

Aplicaciones

- 1) Productos lácteos y bebidas saludables: leche, yogur
 Helado, Dulces, Chocolate, Bebidas Deportivas, Bebida Proteica, Bebidas instantáneas, bebida de frutas.
- 2) Bocadoillos de maíz Alimentos de panadería, galletas, pastas, fideos.
- 3) Alimentos saludables y nutritivos Alimentos para bebés, alimentos nutritivos, Alimentos dietéticos ,Alimentos deportivos
 Ingredientes alimentarios naturales

Certificaciones:

BCR KOSHER HALAL HACCP ISO9001
 ISO14001 ISO22000 Non-GMO



"Gracias por la oportunidad de servirle"