



Ingredients and Solutions



## Proteine Vegetali ed Amidi

Le proteine sono i costituenti fondamentali delle cellule. Oltre agli alimenti di origine animale, noti per il loro elevato contenuto proteico, molti prodotti vegetali ne sono ricchi, specialmente legumi e cereali. Il loro abbinamento fornisce gli acidi grassi essenziali necessari per un corretto bilancio nutrizionale proteico.

Gli amidi sono agenti addensanti definiti come composto organico appartenente alla classe dei carboidrati. Sono normalmente contenuti in pane, pasta, riso e nei vegetali. Anticamente venivano ottenuti macinando la parte di frumento avanzata dal mulino; da qui l'origine del nome "amidi" letteralmente "senza mulino".

# Proteine Vegetali ed Amidi

## Benefit



### PROTEINE:

- Hanno effetto montante ed emulsionante nei prodotti da gelateria
  - Hanno effetto legante e strutturante per i prodotti da forno
  - Conferiscono elasticità ai prodotti Gluten-Free
  - Hanno proprietà emulsionanti per applicazioni nel mondo della carne
  - Migliorano la texture dei prodotti vegani e vegetariani
- ### AMIDI:
- Vegan-friendly
  - Proprietà addensanti
  - Conferiscono struttura

## Portfolio



### PROTEINE:

- ISOLATE: pisello, riso e fagiolo verde
- IDROLIZZATE: riso, frumento, pisello e sesamo
- TESTURIZZATE di frumento

### AMIDI:

- Frumento nativo e/o modificato
- Frumento resistente (low-carb)
- Mais

## Applicazioni



Prodotti da Forno



Pasta



Carne e Prodotti a base di Carne



Snack & Cereali



Zuppe, Salse e Condimenti



Gastronomia



Alimenti Speciali e Gluten-free



Caramelle e Confetti



Integratori Alimentari



Bevande, Succhi e Vini



Prodotti Lattiero-caseari e Gelati



Pet-food

## Profilo Tecnico

### • PROPRIETA'

- Emulsionanti
- Addensanti
- Strutturanti
- Conferiscono elasticità

### • CERTIFICAZIONI

- no ogm, kosher, halal
- SHELF-LIFE da 12 a 24 mesi
- % USO dal 2 al 4% le proteine, variabile per gli amidi

Partners distributori per l'Italia di:

