



PISANE™

La proteína de guisante

Las proteínas vegetales ya son una clara tendencia entre los consumidores.

Sin embargo, no todas ellas son aceptadas de la misma manera; un claro ejemplo son las proteínas de soja y trigo, las cuales son cada vez más rechazadas por su potencial alergénico, entre otras consideraciones. Además, los consumidores también se han vuelto críticos con los OMG.

En respuesta a estas demandas mundiales, en IMPAG Iberia seguimos apostando y ofreciendo soluciones con nuestra proteína de guisante PISANE™.

Propuestas de etiquetado

Proteína de guisante aislada, proteína de guisante, proteína vegetal.

Propiedades

- ✓ 84-88% de contenido en proteínas
- ✓ Cultivo Europeo
- ✓ Perfil de aminoácidos bien equilibrado
- ✓ Sin alérgenos, sin gluten y GMO free
- ✓ Kosher y Halal
- ✓ Sabor y color neutro

Ingrediente soluble, de sabor y color neutro. Aporta buenas propiedades emulsificantes y retención de agua.

Declaraciones nutricionales y saludables

- ✓ Fuente de proteína
(mínimo el 12% del aporte calórico del producto viene de la proteína)
- ✓ Alto contenido de proteína
(mínimo el 20% del aporte calórico del producto viene de la proteína)

Según el Reglamento (UE) 432/2012 solo cuando un alimento sea fuente de proteínas, es decir, cuando las proteínas aporten mínimo el 12% de valor energético del alimento, Reglamento (CE) 1924/2006, se podrá hacer uso de las siguientes declaraciones:

- ✓ Las proteínas contribuyen a que aumente la masa muscular.
- ✓ Las proteínas contribuyen a conservar la masa muscular.
- ✓ Las proteínas contribuyen al mantenimiento de los huesos en condiciones normales.

¿Aplicaciones Finales?

Bebidas vegetales y mixes, Barritas y Panificación, Yogures y Helados, Postres...



Distribuido por **IMPAG IBERIA, S.L.**

C/ Sicilia 160, esc. B, entl 7è 43200
08013 Barcelona info@impag.es
España www.impag.es

Grupo IMPAG

• Suiza / Zúrich
• Alemania / Offenbach
• Francia / Nancy
• Polonia / Varsovia
• Austria / Viena
• España / Barcelona