

PISANE® - hochwertiges Erbsenproteinisolat (90 % Protein/TS)

- Hohe Löslichkeit
- Gute Wasser- und Fettbindefähigkeit (1:6:6)
- Hochwertiger Proteinlieferant

Das isolierte Erbsenprotein Pisane® ist ein natürlicher, pflanzlicher Rohstoff mit hohen funktionellen und wertvollen ernährungsphysiologischen Eigenschaften.

Pisane® verleiht Ihren Produkten dank seiner hohen Emulgierfähigkeit, seiner guten viskositätsbildenden Eigenschaften und seiner hervorragenden Löslichkeit die gewünschte Stabilität und Textur. Die Anwendung von Pisane® empfiehlt sich besonders bei der Stabilisierung von Wasser-in-Öl-Emulsionen: 1 Teil Pisane® kann bis zu 6 Teile Wasser und 12 Teile Öl stabilisieren.

Erbsenprotein ist ein ernährungsphysiologisch wertvolles Protein, welches sich zur Proteinanreicherung eignet. Pisane® ist reich an essentiellen Aminosäuren und besitzt ein ausgewogenes Aminosäurenprofil. Es ist zudem gluten- lactose- und cholesterinfrei.

Anwendungen:

- * Fleisch-, Fisch- und Feinkostprodukte
- * Fertiggerichte, Suppen und Saucen
- * Vegetarische Produkte
- * Dauerbackwaren
- * Milchfreie Produkte (Desserts, Speiseeis)
- * Mayonnaisen, Dressings (eireduziert, eifrei)
- * Diätprodukte, Nahrungsergänzung
- * Vollwert- und Babykost

Clean Label Deklaration:

Die Deklaration erfolgt per Clean Label. Das bedeutet, sie sind

- glutenfrei
- GMO-frei (keine gentechnische Veränderung)
- keine Allergenkennzeichnung nach Verordnung 2000/13/EC erforderlich
- für Vegetarier und Veganer geeignet