

GEORG BREUER GMBH
F.O.O.D • I.N.G.R.E.D.I.E.N.T.S

Pflanzliche Nahrungsmittelrohstoffe

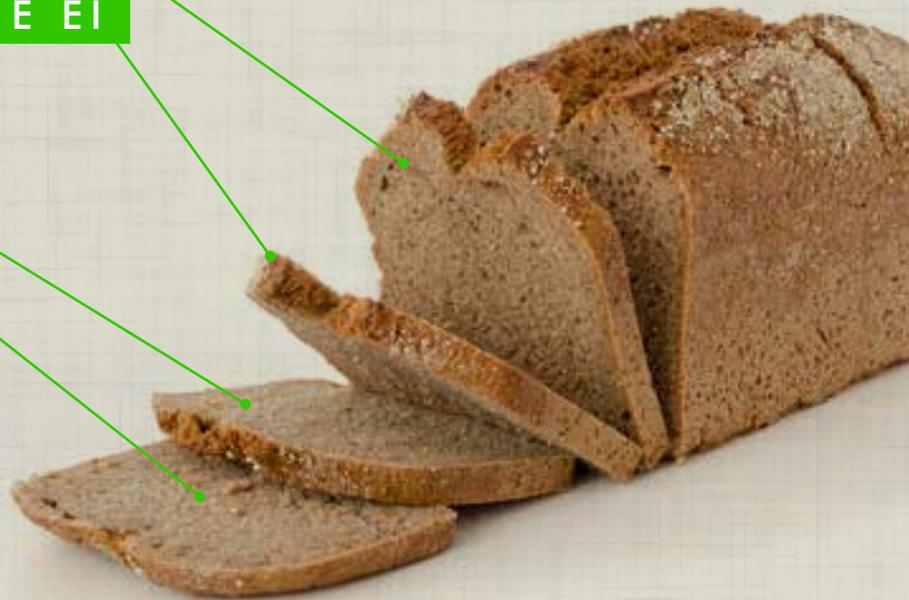
FOOD KNOW-HOW PISANE® IN BACKWAREN

PROTEINANREICHERUNG

GLANZSTREICHE OHNE EI

LOW CARB

CLEAN LABEL



GEORG BREUER GMBH | AM LICHTETAL 1 . 61462 KÖNIGSTEIN
TELEFON +49 6174 20930 | FAX +49 6174 209322 | OFFICE@FOODINGREDIENTS.DE

FOODINGREDIENTS.DE

Pisane®

Funktionelles Eiweiß aus der Erbse für Ihre Backwaren – jetzt mit neuer Type!



Pisane® ist ein hochwertiges pflanzliches Proteinisolat aus der Erbse und wird bereits vielfältig zur Proteianreicherung, in Produkten zur Gewichtsreduktion, in der Sportlerernährung aber auch in Nahrungsmitteln für Allergiker und Personen mit Unverträglichkeiten eingesetzt. Mit Pisane® B9 können Backwaren jetzt noch einfacher mit Proteinen angereichert werden: Die neue Type beeinflusst die Teigviskosität nur geringfügig und die Textur der fertigen Backwaren ist deutlich verbessert.

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- hochkonzentriertes pflanzliches Eiweiß
- Proteinquelle mit hochwertiger Aminosäurezusammensetzung
- kostengünstiger Einsatz als pflanzliche Glanzstreiche
- sehr gute Verträglichkeit
- glutenfrei, lactosefrei, frei von Soja, vegan
- frei von GMO
- nachhaltiger Anbau und Herstellung des Proteins in Europa



Es sind verschiedene Typen für die Anwendung in Backwaren erhältlich.

PISANE® B9

- 86 g Protein/100 g i. Tr.
- geringe Viskositätsausbildung
- höhere Dosierung möglich, da geringer Effekt auf Teigeigenschaften
- gute Volumenausbildung und Textur
- geringere Aushärtung von Proteinriegeln

PISANE® C9

- 86 g Protein/100 g i. Tr.
- gute Löslichkeit
- gute Emulgierung

PISANE® F9

- 88 g Protein/100 g i. Tr.
- hoher Proteingehalt
- niedrigerer Natriumgehalt

Einsatzmöglichkeiten

Pisane® kann in Backwaren zur Proteianreicherung oder als Alternative zu anderen Proteinen eingesetzt werden.

Die Anwendungsbereiche sind vielfältig:

GLUTENFREIE BACKWAREN

alternative Proteinquelle

max. 20 ppm Gluten

verbessert Geschmack und Farbe

erhöht das Gebäckvolumen

gute Elastizität der Krume



SENIORENERNÄHRUNG

hochwertige Proteinquelle

rein pflanzlich gut verträglich

zur Anreicherung z.B. in Kuchen, Riegeln, Brot



LOW CARB BACKWAREN, EIWEISSBROTE

hohe Einbringungsmengen möglich

frei von Soja GMO frei



SPORTLERERNÄHRUNG, PROTEINSNACKS

reich an verzweigtkettigen Aminosäuren

enthält keine Isoflavone! z.B. proteinreiche

Backmischungen: Pancakes, Brote, Riegel

GLANZSTREICHE

ermöglicht den Austausch von Hühnerei

einfache Lagerung und Handling rein pflanzlich



ROHSTOFF ERBSE

Die Erbse als Ausgangsrohstoff besitzt von Natur aus einen hohen Eiweißgehalt. Aufgrund der guten Verträglichkeit und des niedrigen allergenen Potentials ist die Erbse in vielen Ländern wichtiger Bestandteil der Ernährung. Der Anbau für die Herstellung von Pisane® verwendeten Erbsen erfolgt ausschließlich in Europa. Unser Partner Cosucra ist seit mehr als 25 Jahren auf die Herstellung von Erbsenprotein spezialisiert. Die Produktionskapazität wurde erst in diesem Jahr signifikant ausgebaut.

CLEAN LABEL

- GMO-frei (keine gentechnische Veränderung)
- keine Allergenkennzeichnung (gemäß EU-Richtlinie 2000/13)
- für Vegetarier und Veganer geeignet
- cholesterinfrei
- glutenfrei
- laktosefrei

Kontaktieren Sie uns gerne
für weitere Informationen:
office@foodingredients.de
+49 6174 20930

Wir beraten Sie gerne und unterstützen Sie bei Ihrer Entwicklung mit anwendungstechnologischer Beratung. Auch für rechtliche und deklaratorische Fragestellungen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.