

Almidón de guisante orgánico



El almidón de guisante orgánico es una materia prima con muchos caracteres funcionales. [El almidón de guisantes](#) tiene una influencia positiva tanto en el proceso como en el producto final. El almidón de guisantes es un carbohidrato natural sin gluten, y también es apetecible gracias a la presencia de azúcares simples.

Especificación

nombre del producto	Almidón de guisante orgánico
Artículo:	ESTÁNDAR
Apariencia:	Polvo blanco claro o lechoso
Sustancia visible:	Ausente
proteína	≤0,5%

Humedad:	≤18%
Ceniza:	≤0,5%
Grasas totales:	≤0,5%
Ph:	5.0-8.0
Arsénico:	≤0,3 mg / kg máximo
Dirigir:	≤0.5 mg / kg máximo
Recuento total de platos:	≤10000cfu / g máximo
Coli total:	≤30MPN / 100G MÁX.
Moldes:	≤50 ufc / g
Levaduras:	≤50cfu / g máx.
duracion	24 meses con temperatura seca

Características

- Excelente sustituto de huevos
- Vegano / vegetariano
- Excelente fuente de hierro
- No GMO
- Sin gluten y sin soja garantizados
- Gran sabor con sabor fácilmente enmascarado
- Suspendible
- Ayuda a la saciedad como fuente de proteína dietética.
- Apto para alérgenos
- Naturalmente libre de colesterol
- Proteína ecológica
- Absorción intermedia
- Sin contaminación con hormonas de crecimiento (rBST / bGH), esteroides anabólicos o antibióticos

Aplicaciones

- Productos cárnicos: mejora la textura y la sensación en boca para jamones de cerdo de alto rendimiento, rollos y jamones de aves, patés y productos vegetarianos
- Productos enlatados: estables en condiciones de proceso para embutidos y otras carnes procesadas
- Sopas / salsas: da textura pulposa como espesante en sopas instantáneas y aderezos de alta viscosidad.
- Productos de panadería: estables en condiciones de proceso para bocadillos horneados, cereales para el desayuno, rellenos de frutas
- Productos lácteos: ajuste gelificante superior para mousse de chocolate y crema pastelera

¿Quiere saber más sobre este producto o tiene alguna pregunta?

[Ver página del producto: Almidón de guisante orgánico](#)