

Amido di piselli biologico



L'amido di piselli biologico è una materia prima con molti caratteri funzionali. [L'amido di piselli](#) ha un'influenza positiva sia sul processo che sul prodotto finale. L'amido di piselli è un carboidrato naturale senza glutine, inoltre è appetibile grazie alla presenza di zuccheri semplici.

Specifica

nome del prodotto	Amido di piselli biologico
Articolo:	STANDARD
Aspetto:	Polvere bianca o lattiginosa
Sostanza visibile:	Assente
proteina	≤0,5%
Umidità:	≤18%

Cenere:	≤0,5%
Grassi totali:	≤0,5%
Ph:	5.0-8.0
Arsenico:	≤0,3 mg / kg max
Condurre:	≤0,5 mg / kg max
Conteggi totali delle piastre:	≤10000cfu / g max
Total Coli:	≤30MPN / 100G MAX
Muffe:	≤50 ufc / g
Lieviti:	≤50cfu / g max
data di scadenza	24 mesi con temperatura asciutta

Caratteristiche

- Eccellente sostituto delle uova
- Vegano / vegetariano
- Ottima fonte di ferro
- Non OGM
- Garantito senza glutine e senza soia
- Ottima degustazione con sapore facilmente mascherabile
- Sospensibile
- Aiuta la sazietà come fonte di proteine alimentari
- Allergeni-friendly
- Naturalmente senza colesterolo
- Proteine ecocompatibili
- Assorbimento intermedio
- Nessuna contaminazione con ormoni della crescita (rBST / bGH), steroidi anabolizzanti o antibiotici

Applicazioni

- Prodotti a base di carne: migliorare la consistenza e la sensazione in bocca per prosciutti di maiale ad alto rendimento, involtini di pollame e prosciutti, paté e prodotti vegetariani
- Prodotti in scatola: stabili in condizioni di processo per salsicce e altre carni lavorate
- Zuppe / salse: conferisce una consistenza polposa come addensante nelle zuppe istantanee e nei condimenti ad alta viscosità
- Prodotti da forno: stabili in condizioni di processo per snack da forno, cereali per la colazione, ripieni di frutta
- Latticini: gelificante superiore per mousse al cioccolato e crema pasticcera

Vuoi saperne di più su questo prodotto o hai domande?

[Visualizza pagina prodotto: Amido di piselli biologico](#)