

LES PROTEINES VEGETALES : POURQUOI LES UTILISER ?

Les Protéines Végétales sont des ingrédients alimentaires aux multiples atouts, idéales pour améliorer la qualité des produits :



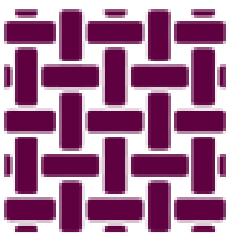
NUTRITIONNELLE

- Rééquilibrage des apports protéiques
- Enrichissement des produits en protéines sans apport de lipides et d'acides gras saturés
- Apport d'acides aminés essentiels



ENVIRONNEMENTALE

- Moins de terres cultivées
- Moins d'eau et d'énergie nécessaires
- Moins de production de gaz à effet de serre



FONCTIONNELLE

- Amélioration des propriétés de conservation et de stabilisation
- Amélioration de la perception en bouche
- Texturation, liaison, émulsion et rétention d'eau