

VITESSENCE™ Hülsenfrucht- proteine

Informationsblatt

Decken Sie die Nachfrage nach köstlichen, mit Proteinen angereicherten Nahrungsmitteln mit Hülsenfrucht-Proteinen

Kreieren Sie neue Nahrungsmittelprodukte, die äußerst nahrhaft, mit Proteinen angereichert und nachweislich glutenfrei sind, mit unseren neuen, innovativen Hülsenfrucht-Proteinkonzentraten. VITESSENCE™ Hülsenfruchtproteine stammen aus nachhaltigen Quellen und können das Nährstoffprofil Ihrer Rezepturen verbessern und Ihnen helfen, Aussagen wie „reich an Proteinen“ oder „Proteinquelle“ auf Ihren Produkten zu vertreten.



Ingredion™

Ingredion
idea labs™ 
IDEAS TO SOLUTIONS

Reichhaltige Proteinzutaten für nahrhafte, köstliche Nahrungsmittel

VITESSENCE™ Hülsenfrucht-Proteine

Protein ist ein Top-Trend in Ernährung, Gesundheit und Wellness in Europa, der anhaltend zu sein scheint. Das Verbraucherinteresse an proteinreichen Nahrungsmitteln steigt weiter und in den Regalen der Supermärkte finden sich immer mehr alltägliche Produkten mit der Aussage „reich an Protein“. Proteine sind gefragt und sind von einem Muss für Lifestyle-Verbraucher zu einem Massenmarkt-begriff geworden. Die gewöhnlichste Proteinquelle in der durchschnittlichen europäischen Ernährung ist Fleisch. Für Verbraucher, die nach einer Alternative zu Fleisch suchen, sind Pflanzenproteine jedoch eine gesunde Option. Da die Verbraucher mehr auf Gesundheit und Ernährung achten, möchten sie andere Optionen ohne Fleisch ausprobieren.

Für Sie als Hersteller kann es eine Herausforderung sein, die richtige Proteinquelle für Ihre Nahrungsmittelprodukte zu finden, um die so wichtige „reich an Proteinen“-Aussage auf Ihrer Verpackung anbringen zu können. Fleisch oder Milchprodukte mögen nicht immer die richtige Wahl für Ihre Produkte sein und sowohl Kosten als auch Nachhaltigkeit sind ebenfalls wichtige Überlegungen. An diesem Punkt kann Ingredions' Reihe von **VITESSENCE™** Hülsenfrucht-Proteinen eine wichtige Rolle spielen. Die aus Erbsen, Linsen und Favabohnen (auch als Dicke Bohnen oder Ackerbohnen bekannt) hergestellten **VITESSENCE™** Hülsenfrucht-Proteinkonzentrate ermöglichen Ihnen, Produkte herzustellen, die Sie als „Proteinquelle“ oder „reich an Proteinen“ auszeichnen können. **VITESSENCE™** Hülsenfrucht-Proteine entsprechen dem Clean Label, sind frei von verbreiteten Allergenen wie Gluten und eignen sich ideal zur Anreicherung von Nahrungsmitteln wie Backwaren, Snacks, Cerealien und Fleischersatz.

* Sie stammen aus nachhaltiger Quelle und stellen eine kosteneffektive Lösung für die Verbesserung des Nährstoffprofils Ihrer Produkte dar. Sie können also nicht nur der Nachfrage nach hoch proteinhaltigen Nahrungsmitteln begegnen, sondern auch aufregende neue Produkte für andere wachsende Märkte kreieren – glutenfreie, Clean Label und nachhaltige Nahrungsmittel.

Die Proteinkonzentrate gibt es in sehr feiner Körnung und sie sind von einer Verpackung zur nächsten gleichbleibend konsistent. Es gibt drei Hülsenfrüchte in der Reihe, die unterschiedliche Quellen und Proteingehalte haben und alle natürlich reich an Ballaststoffen sind. Dies sind:

- **VITESSENCE™ Pulse 1550**

Dieses Produkt ist ein Proteinkonzentrat aus gelben Erbsen, das zu 55 % aus Protein besteht

- **VITESSENCE™ Pulse 2550**

Dieses Produkt ist ein Proteinkonzentrat aus gelben Linsen, das 55 % Protein enthält

- **VITESSENCE™ Pulse 3600**

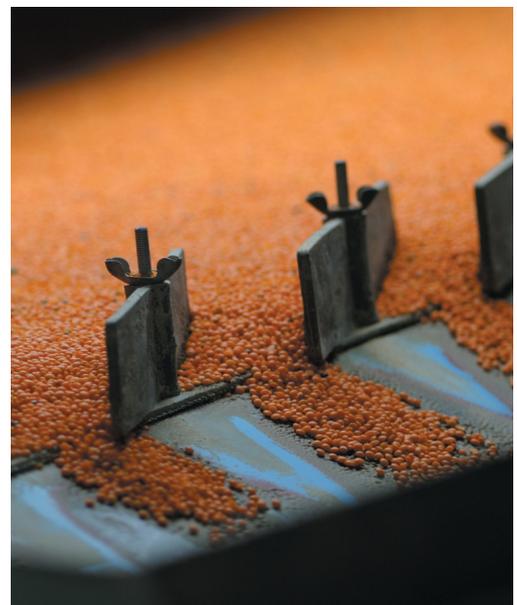
Dieses Produkt ist ein Proteinkonzentrat aus Favabohnen, das zu 60 % aus Protein besteht

Um mehr über unser **VITESSENCE™** Hülsenfrucht-Proteinkonzentrat zu erfahren und wie es Ihnen helfen kann, Clean-Label-Nahrungsmittelprodukte mit hohem Proteingehalt herzustellen, kontaktieren Sie noch heute Ingredion.

Unsere angestellten Chefs und Lebensmitteltechnologien würden sich freuen, Ihnen bei der Untersuchung der Vorteile von Hülsenfruchtproteinen und dem Entwurf von Rezepten zu helfen, die Verbraucher überzeugen werden.

NOUS CONTACTER

Ingredion Deutschland GmbH | +49 (0) 40 23 9150
Ingredion Vereinigtes Königreich Ltd | +44 (0) 161 435 3200
emea.ingredion.com/VITESSENCE



*Frei von Substanzen, die Allergien oder Intoleranzen hervorrufen können, die im Anhang II der Reg (EC) 1169/2011 Lebensmittelinformation für Verbraucher aufgeführt sind.

Die oben beschriebenen Informationen werden nur zu Ihrer Überlegung, Untersuchung und unabhängigen Überprüfung angeboten. Es liegt an Ihnen zu entscheiden, ob und wie Sie diese Informationen nutzen. Ingredion Incorporated und die Unternehmensgruppe Ingredion übernehmen keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der oben dargestellten Informationen oder die Eignung irgend eines ihrer Produkte für die von Ihnen beabsichtigte spezifische Anwendung. Darüber hinaus wird jegliche ausdrückliche oder implizierte Haftung für Nicht-Gesetzesverletzung, Marktängigkeit oder Eignung für einen bestimmten Zweck hiermit abgelehnt. Ingredion Incorporated und die Unternehmensgruppe Ingredion übernehmen keine Verantwortung für Verpflichtungen oder Schäden, die aus den oben gemachten Angaben entstehen oder damit verbunden sind.

Marke und Logo INGREDION sind Markenzeichen der Unternehmensgruppe Ingredion. Alle Rechte vorbehalten. Copyright ©2016 für alle Inhalte.