



Farines de  
légumineuses  
HOMECRAFT®

—  
Fiche  
d'information

## Répondez à la demande en aliments nourissants et savoureux avec les farines de légumineuses

Élaborez de nouveaux produits hautement nourrissants, enrichis en protéines et certifiés sans gluten avec notre nouvelle gamme innovante de farines de légumineuses. Les farines de légumineuses HOMECRAFT® sont capables d'améliorer le profil nutritionnel de vos formulations et vous permettront d'ajouter des mentions telles que « source de protéines » sur vos emballages.



Ingredion™

Ingredion  
idea labs™   
IDEAS TO SOLUTIONS

## Nouvelle gamme de farines de légumineuses mais une expertise technique et culinaire inchangée

### Farines de légumineuses **HEMECRAFT®**

La popularité des farines de légumineuses ne cesse de croître en Europe : leurs ventes ont connu une augmentation considérable au cours des six dernières années. On peut attribuer cette croissance à une population qui accorde de plus en plus d'importance à sa santé et qui demandent des aliments plus nourrissants et riches en protéines. La nouvelle gamme de farines de légumineuses **HEMECRAFT®** d'Ingredion peut vous aider à puiser dans cette tendance et élaborer des aliments sains enrichis en protéines ;

Farines de légumineuses **HEMECRAFT®** d'Ingredion, qui sont naturellement sans gluten et riches en protéines, peuvent être utilisées pour élaborer des snacks, du pain, des gâteaux, des céréales et des pâtes aux qualités nutritives exceptionnelles. Produites à partir de pois chiches, féveroles à petits grains, lentilles jaunes et pois cassés jaunes, ces farines contiennent deux fois plus de protéines que les céréales. Disponibles en petits ou gros calibres, elles présentent une excellente homogénéité d'un lot à l'autre.

Nouvelle gamme de farines de légumineuses mais une expertise technique et culinaire inchangée

- La gamme **HEMECRAFT® Pulse 101**

qui comprend quatre farines sans gluten à fines particules, élaborées à partir de féveroles à petits grains, pois chiches, lentilles jaunes et pois cassés jaunes. Ces farines présentent la teneur en protéines la plus élevée de la gamme. Le petit calibre de leurs particules et leur teneur élevée en protéines en font un ingrédient idéal pour enrichir en protéines une large gamme de produits de boulangerie-pâtisserie, de snacks, de pâtes à frire et de pâtes.

- La gamme **HEMECRAFT® Pulse 135**

qui comprend trois farines sans gluten à grosses particules, élaborées à partir de pois chiches, lentilles jaunes et pois jaunes. Ces farines présentent une teneur élevée en protéines et leur gros calibre de leurs particules en font la solution idéale pour les snacks et céréales extrudés de haute qualité.

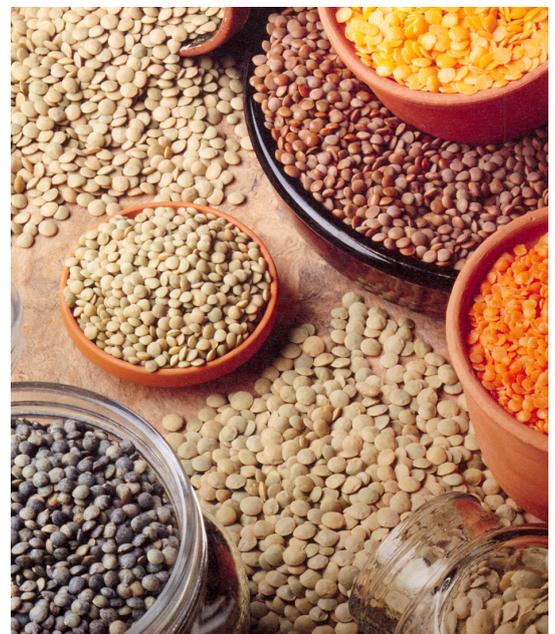
- La gamme **HEMECRAFT® Pulse 103**

qui comprend trois farines sans gluten à très fines particules, élaborées à partir de féveroles à petits grains, lentilles jaunes et pois jaunes. Ces farines présentent la teneur en amidon la plus élevée de la gamme, ce qui en fait le choix idéal pour améliorer la texture des produits de boulangerie-pâtisserie, des snacks, des pâtes à frire et des pâtes.

Nos chefs et techniciens-spécialistes des produits alimentaires qui travaillent en interne seront ravis de vous faire découvrir les avantages des protéines légumineuses et de vous aider à créer des recettes qui remporteront un franc succès auprès des consommateurs. Pour en savoir plus sur la manière dont notre gamme de farines de légumineuses **HEMECRAFT®** peut vous aider à satisfaire la demande croissante en aliments sains et nourrissants, contactez Ingredion sans plus attendre.

### NOUS CONTACTER

Ingredion Allemagne GmbH | +49 (0) 40 23 9150  
Ingredion Royaume-Uni Ltd | +44 (0) 161 435 3200  
[emea.ingredion.com/HMECRAFT\\_Pulse](http://emea.ingredion.com/HMECRAFT_Pulse)



PARTNERING WITH:  
**AGT**  
FOODS

Les informations fournies ci-dessus vous sont communiquées uniquement à des fins de recherche, de consultation et de vérification de votre part. C'est à vous de décider d'utiliser ou non ces informations et de la manière dont vous allez les utiliser. Ingredion Incorporated et le groupe de sociétés Ingredion ne donnent aucune garantie quant à la précision ou l'intégralité des informations ci-dessus ou à la pertinence de leurs produits vis-à-vis de l'utilisation que vous souhaitez en faire. De plus, toutes les garanties implicites ou explicites d'absence de contrefaçon, de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier sont rejetées par la présente. Ingredion Incorporated et le groupe de sociétés Ingredion déclinent toute responsabilité pour les dommages découlant ou provenant de ce qui précède.