



Protéines
légumineuses
VITESSENCE™

fiche
d'information

Répondez à la demande en aliments savoureux enrichis en protéines grâce aux protéines légumineuses

Grâce à notre nouvelle gamme de concentrés de protéines légumineuses, élaborerez de nouveaux produits alimentaires riches en protéines, certifiés sans gluten et aux qualités nutritives exceptionnelles. Les protéines légumineuses VITESSENCE™, issues d'une culture éco-responsable, sont capables d'améliorer le profil nutritionnel de vos formulations et vous permettront d'ajouter les mentions « riche en protéines » ou « source de protéines » sur vos emballages.



Des ingrédients riches en protéines pour des aliments savoureux et nourrissants

Protéines légumineuses **VITESSENCE™**

Les protéines sont l'une des tendances les plus en vogue dans le domaine de la nutrition, de la santé et du bien-être en Europe, et cette tendance semble partie pour durer. Dans la mesure où l'intérêt des consommateurs pour les aliments riches en protéines continue de croître et que de plus en plus de produits courants arborent désormais une mention « riche en protéines » dans les rayons des supermarchés, la protéine, qui était jusqu'alors le « must-have » des consommateurs tendance, s'est imposée sur le marché de masse. La source de protéines la plus répandue dans le régime européen traditionnel est la viande. Cependant, la protéine végétale peut s'avérer une option nutritive saine pour les consommateurs qui recherchent une alternative à la viande. Davantage concernés par leurs santé et leur nutrition, les consommateurs sont avides de découvrir les choix qui leur sont proposés comme alternative à la viande.

Pour vous, le fabricant, l'identification de la source de protéines la mieux adaptée à vos produits alimentaires peut s'avérer difficile. Cela est pourtant nécessaire si vous voulez apposer l'indispensable mention « riche en protéines » sur vos emballages. La viande ou les produits laitiers ne sont pas toujours le meilleur choix pour vos produits, d'autant que le coût et le développement durable sont aussi des facteurs essentiels.

C'est là que la gamme de protéines légumineuses **VITESSENCE™** d'Ingredion peut jouer un rôle clé.

Dérivés des pois, lentilles et féveroles à petits grains (communément appelées fèves), les concentrés de protéines légumineuses **VITESSENCE™** vous permettent d'élaborer des produits auxquels vous pourrez apposer les mentions « source de protéines » ou « riche en protéines ». Parfaits pour enrichir les aliments tels que les produits de boulangerie-pâtisserie, les snacks, les céréales et des substituts de viande, les protéines légumineuses **VITESSENCE™** s'inscrivent dans la démarche « Clean Label » et sont sans gluten.

En outre, elles sont issues de cultures éco-responsables et représentent une solution économique pour améliorer le profil nutritionnel de votre produit. Vous pouvez non seulement répondre à la demande en aliments « riches en protéines » mais aussi élaborer de nouveaux produits exceptionnels destinés aux autres marchés en plein essor, comme ceux du sans-gluten, du « Clean Label » et du développement durable.

Disponibles en très petits calibres, les concentrés de protéines présentent une excellente homogénéité d'un lot à l'autre. Au sein de la gamme, trois légumineuses varient par leur source et leur teneur en protéines, mais toutes sont naturellement riches en fibres. Les voici :

- **VITESSENCE™ Pulse 1550**

Ce produit est un concentré de protéines de pois jaune, qui contient 55 % de protéines

- **VITESSENCE™ Pulse 2550**

Ce produit est un concentré de protéines de lentille jaune, qui contient 55 % de protéines

- **VITESSENCE™ Pulse 3600**

Ce produit est un concentré de protéines de féverole à petits grains, qui contient 60 % de protéines

Pour découvrir comment notre gamme de concentrés de protéines légumineuses **VITESSENCE™** peut vous aider dans l'élaboration de produits alimentaires « Clean Label » enrichis en protéines, contactez Ingredion dès aujourd'hui.

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.

NOUS CONTACTER

Ingredion Allemagne GmbH | +49 (0) 40 23 9150
Ingredion Royaume-Uni Ltd | +44 (0) 161 435 3200
emea.ingredion.com/VITESSENCE



PARTNERING WITH:

