Creative Enzymes®

Lupinenbohnenprotein

Cat. No. EXTZ-623

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Lupine ist eine Hülsenfrucht mit dem höchsten Proteingehalt unter den Bohnen, und ihr Aminosäureverhältnis ist gut ausgewogen. Das Protein aus Lupinenbohnen hat eine ausgezeichnete Verdaulichkeit, vergleichbar mit Kasein und Eiprotein. Darüber hinaus ist Lupinenprotein reich an Ballaststoffen und weist Eigenschaften von niedrigem Fett- und Kohlenhydratgehalt auf, was zahlreiche gesundheitliche Vorteile bietet, einschließlich der Reduzierung von Low-Density-Lipoprotein, der Verbesserung der Darmfunktion und der Erhöhung des Sättigungsgefühls. Diese Eigenschaften machen Lupinenzutaten für eine Vielzahl von Lebensmittelanwendungen geeignet, einschließlich Backen und als Ersatz für tierische Proteine wie Fleisch, Eier und Käse.

Produktinformation

Form	Pulver