Creative Enzymes®

Entfettetes Quinoa-Protein

Cat. No. EXTZ-695

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Entfettetes Quinoa-Protein ist ein hochwertiges pflanzliches Protein, das durch Extraktion und Reinigung von Quinoa nach der Fettentfernung hergestellt wird. Es bewahrt die natürlichen Nährstoffvorteile des Getreides und erreicht gleichzeitig eine höhere Proteinkonzentration, wodurch ein optimales Gleichgewicht von Nährwert, Sicherheit und Vielseitigkeit geboten wird. Dank des Entfettungsschritts dispergiert es sofort in Wasser, ohne zu verklumpen, und bleibt über einen weiten Temperatur- und pH-Bereich stabil – sei es in sauren Getränken oder beim Backen bei hohen Temperaturen. Neutral im Geschmack und in der Textur lässt es sich mühelos in Milch, Sojagetränke, Proteinpulver, Mahlzeitenersatzbreie, Backwaren und mehr einmischen und bereichert Produkte, ohne deren ursprüngliches sensorisches Profil zu verändern.

Produktinformation

Form	Pulver