



ベジテイン 68 :
一つ上の
堅さとテクスチャー



ベジテイン 68 - 組織状エンドウ豆タンパク質

ベジテイン 68 は、100%エンドウ豆タンパク質で作られた、特別なテクスチャーと堅さが必要な製品向けに特別に設計されています。鶏肉や牛肉との置き換えが可能です、同様に他の製品の中に疑似肉としても使用できます。

製品の特長：

- チャンク状として入手できます。
- 高タンパク質食、ベジタリアン食やビーガン食、肉の摂取を減らしたいすべての人のための食事処方に最適です。
- 再水和後に優れた食感と風味を持ちます。
- 製品形態はカートンボックスとビッグバッグをご用意しています。

ベジテイン 68 はグルテンフリー製品で、オーガニック製品も入手可能です。



100%
黄エンドウ豆

68% の
高品質な
タンパク質

ビーガンや
ベジタリアン
食に適合

エンドウ豆タンパク質と製品改革

健康的で持続可能な食品の処方のために、栄養価の高い植物性タンパク質の需要が高まっています。エンドウタンパク質は、このカテゴリーに非常によく合うタンパク質の1つであり、現在、スナック、飲料、栄養補助食品、グルテンフリー製品、疑似肉などの幅広い用途で使用されています。

NISCO はベジテイン 68 を、100%組織状エンドウ豆タンパク質をベースにして理想的な疑似肉として開発しました。

堅さとテクスチャーに優れ、そしてタンパク質含有量が高いベジテイン 68 はさまざまな種類の肉の代わりに、代替肉としての用途に適しています。

製品アプリケーションの詳細については、お問い合わせください。

ベジテイン 68 のアプリケーション

ベジテイン 68 は、チャンク状 (3-5cm) として入手できます。再水和は、水牛乳、肉または野菜のブイヨンで行うことができます。

ベジテイン 68 は幅広い製品に使用できます、再構成肉製品に味やテクスチャーをもたらし、朝食用シリアルタンパク質強化、野菜シチュー、パスタ料理の肉の代替品として使用できます。

特長

- ・ グルテンフリー
- ・ Non-GMO
- ・ 必須アミノ酸を豊富に含む
- ・ 抗栄養因子が低い
- ・ 消化性に優れている
- ・ 風味が良い
- ・ 高い機能性を持つ
- ・ ビーガンやベジタリアンに適した素材



当社の押し出し製品は、オーガニック、BRC ハラール、コーシエルの認証を入手できます。

私たちのビジョン

Nisco のビジョンは、持続可能な原料と持続可能なプロセスに基づいて、自然で健康的で持続可能な食品原料を開発し、食品および外食産業に供給することです。

Nisco ApS

Nisco ApS は、AM Nutrition (ノルウェー) と Nakskov Mill Foods (デンマーク) の合併会社です。AM Nutrition は、黄エンドウ豆から空気分画されたタンパク質、デンプン、食物繊維原料を生産しています。Nakskov Mill Foods は、幅広い種類の朝食用シリアルを生産しています。両社は食品業界のサプライヤーとして幅広い経験を持っています。

