Légumi'Pulse
FARINES ET PROTÉINES VÉGÉTALES

FICHE PRODUIT

FARINE DE FEVEROLE THERMISÉE

COMPOSITION ET SPECIFICATIONS PHYSIQUES

• Protéine brute (%/MS)	≥ 15 %
• Matière sèche	92 %
• Aspect	Poudre fine
• Couleur	Blanc à gris clair
• Odeur et goût	Désamérisé par thermisation

PROPRIETES TECHNIQUES

- Extraction par voie sèche
- Propriétés épaississantes
- Bonne solubilité des protéines
- Protéines fonctionnelles
- Bilan carbone très faible

DESCRIPTION PRODUIT

Notre farine de féverole se distingue par son goût neutre, garanti sans note verte grâce à un procédé de thermisation unique. Véritable alliée nutritionnelle, elle contient **50 % de protéines** en plus qu'une farine de blé.

Et côté impact environnemental, elle affiche un excellent bilan carbone : jusqu'à **10 fois moins émettrice** que la farine de blé, du champ au produit fini.

7 hameau de Berseaucourt,
Pertain F-80320 HYPERCOURT

+33 (0)3 22 83 66 29
contact@legumipulse.fr

www.legumipulse.fr

Légumi'Pulse
FARINES ET PROTÉINES VÉGÉTALES

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

• **Energie**	353 kcal / 1496 kJ
• **Matières grasses**	1,3 g
dont acide gras saturés	0,2 g
• **Glucides**	60 g
dont sucres	3,2 g
• **Fibres alimentaires**	5,2 g
• **Sel**	Traces

NOS ENGAGEMENTS

0 %

- Allergènes
- Additifs
- OGM

NUTRITION ET SANTÉ

- Source de protéines
- Source de fibres

ORIGINE

Région Hauts-de-France

EXEMPLES D'APPLICATIONS

Ces valeurs sont soumises aux variations naturelles des matières premières.

7 hameau de Berseaucourt,
Pertain F-80320 HYPERCOURT

+33 (0)3 22 83 66 29
contact@legumipulse.fr

www.legumipulse.fr