



CONCENTRAT DE POIS THERMISÉ

COMPOSITION ET SPECIFICATIONS PHYSIQUES

• Protéine brute (%/MS)	≥ 55 %
• Matière sèche	93 %
• Aspect	Poudre fine
• Couleur	Beige à jaune clair
• Odeur et goût	Désamérisé par thermisation

PROPRIETES TECHNIQUES

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



DESCRIPTION PRODUIT

Notre concentrat de pois se distingue par ses propriétés émulsifiantes et gélifiantes, avec des notes vertes **réduites d'au moins 75 %** grâce à un procédé de thermisation spécifique. Véritable allié nutritionnel, il contient un minimum de **55% de protéines** et **10% de fibres**.

Et côté impact environnemental, il affiche un excellent bilan carbone: **150kg de CO₂/T** de produit, du champ jusqu'à l'ensachage.



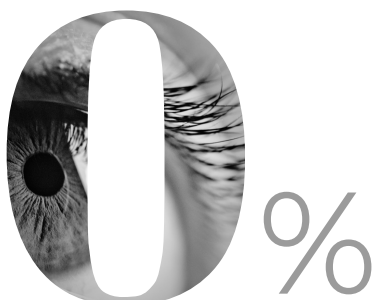


Légumi'Pulse
FARINES ET PROTÉINES VÉGÉTALES

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

- | | |
|------------------------------|--------------------|
| • Energie | 349 kcal / 1471 kJ |
| • Matières grasses | 3,8 g |
| dont acide gras saturés | 0,7 g |
| • Glucides | 24 g |
| dont sucres | 8,9 g |
| • Fibres alimentaires | 14 g |
| • Sel | Traces |

NOS ENGAGEMENTS



- Allergènes
- Additifs
- OGM

NUTRITION ET SANTÉ

- Riche en 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