



CONCENTRAT DE FEVEROLE THERMISÉ

COMPOSITION ET SPECIFICATIONS PHYSIQUES

• Protéine brute (%/MS)	≥ 60 %
• Matière sèche	93,7 %
• Aspect	Poudre fine
• Couleur	Blanc à gris 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 féverole se distingue par ses propriétés émulsifiantes et gélifiantes, garanti sans note verte grâce à un procédé de thermisation spécifique. Véritable allié nutritionnel, il contient un minimum de **60% de protéines** et **12% de fibres**.

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



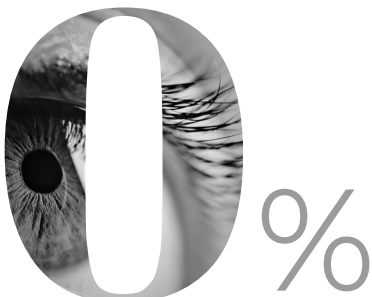


Légumi'Pulse
FARINES ET PROTÉINES VÉGÉTALES

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

• Energie	347 kcal / 1464 kJ
• Matières grasses	3,4 g
dont acide gras saturés	0,6 g
• Glucides	18 g
dont sucres	4,9 g
• Fibres alimentaires	12 g
• Sel	0,01 g

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