



7 hameau de Berseaucourt,
Pertain F-80320 HYPERCOURT



03 22 83 66 29
contact@legumipulse.fr



www.legumipulse.fr

FICHE TECHNIQUE

Farine de féverole F20 à F40

COMPOSITION ET VALEURS INDICATIVES

• Protéines	20 à 40%
• Matières sèches	≈ 91%
• Cendres	≈ 2 % à 4 %

SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES

- **Couleur** : beige à beige clair
- **Aspect** : poudre
- **Densité tapée** : ≈ 0,67 kg/l
- **Odeur** : caractéristique de légumineuse

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	< 100 000 UFC/g
Levures et Moisissures	< 1 000 UFC/g
Salmonelles	Absence/25 g

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

- proportion des acides aminés par rapport à la teneur en protéine g/100g

Acide aspartique	12,11	Lysine	6,80
Acide glutamique	17,37	Méthionine	0,73
Alanine	4,39	Ornithine	0,23
Arginine	10,02	Phénylalanine	4,40
Cystéine + Cystine	1,47	Proline	3,84
Glycine	4,35	Sérine	5,17
Histidine	2,78	Thréonine	4,10
Hydroxyproline	0,91	Tryptophane	0,94
Isoleucine	4,15	Tyrosine	3,64
Leucine	7,71	Valine	4,90

- Fibres totales / MS ≈ 5 à 6 %
- Sucre total / MS ≈ 2 à 3 %

CONDITIONNEMENT

Disponible en sac de 25 kg

Disponible en big bag de 1 000 kg



- Matière première naturelle
- Sans allergène
- Sans gluten
- Féverole d'origine française exclusivement
- Sans OGM

➔ NUTRITION ET SANTÉ

- Source de protéines
- Toastage à la demande

➔ PROPRIÉTÉS TECHNIQUES

- Fabriquée dans les Hauts-de-France
- Traçabilité garantie
- Procédé non dénaturant
- Bonne solubilité des protéines
- Bon pouvoir émulsifiant

APPLICATIONS

Boulangerie
Desserts végétaux
Sauces