



FARINE DE POIS THERMISÉE

COMPOSITION ET SPECIFICATIONS PHYSIQUES

• Protéine brute (%/MS)	≥ 15 %
• Matière sèche	94 %
• Aspect	Poudre fine
• Couleur	Beige à jaune clair
• Odeur et goût	Désamérisé par thermisation

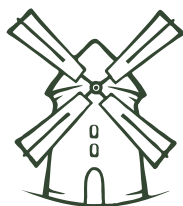
PROPRIETES TECHNIQUES

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

DESCRIPTION PRODUIT

Notre farine de pois se distingue par ses propriétés épaississantes, garanti sans note verte grâce à un procédé de thermisation. 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.





Légumi'Pulse
FARINES ET PROTÉINES VÉGÉTALES

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

- | | |
|------------------------------|--------------------|
| • Energie | 363 kcal / 1539 kJ |
| • Matières grasses | 1,2 g |
| dont acide gras saturés | 0,2 g |
| • Glucides | 69 g |
| dont sucres | 4,3 g |
| • Fibres alimentaires | 5,1 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