



BAKE
FOR
CARE.

WITH LESAFFRE

PROTEISSIMO®

Proteine del lievito

Con PROTEISSIMO®, il pane entra in una nuova era: quella del benessere consapevole e della sostenibilità. È la prima proteina vegana completa e dal gusto neutro, ottenuta grazie a un processo naturale di fermentazione del lievito.

Inserito nelle ricette, PROTEISSIMO® arricchisce ogni prodotto da forno con proteine di alto valore biologico, migliorando il profilo nutrizionale senza alterare il gusto delle preparazioni. Il risultato sono pani e prodotti da forno gustosi ed equilibrati, capaci di coniugare valore nutrizionale e soddisfazione sensoriale e di contribuire positivamente al benessere di chi li consuma.

Dalla ricerca Lesaffre, proteine che uniscono gusto, benessere e sostenibilità.

PROTEISSIMO® testimonia l'impegno di Lesaffre nel fornire ingredienti genuini e innovativi. Il pane svolge un ruolo fondamentale nella vita quotidiana delle persone: grazie alla gamma **Bake for Care®**, di cui il prodotto fa parte, supportiamo i panificatori con soluzioni salutari e di alta qualità, capaci di differenziare la loro offerta e pensate per rispondere alle nuove esigenze di benessere dei consumatori.



Applicazioni

PROTEISSIMO® può essere utilizzato in tutti i tipi di pane e prodotti da forno: pan bauletto, pan brioche, panini, focacce, pizze, cracker, dolci da forno lievitati, pane in cassetta, viennoiserie, ecc.

Una soluzione esclusiva e brevettata Lesaffre.

Tutti i vantaggi delle altre fonti proteiche, vegetali o animali, senza gli svantaggi.

 **80%**
di contenuto proteico
Altissimo tenore di proteine
Tolleranza sulla scala: +/- 5%

PDCAAS = 1
Massima digeribilità
proteica 

PDCAASi = 1
PDCAAS = 1(2)
BCAAi ≥ 21%
EAAi ≥ 47%

DIAAS(1) > 1
SOIA = 0.86
PISELLO = 0.62-0.93
GRANO = 0.42-0.57

⁽¹⁾ Basato sul contenuto in aminoacidi essenziali di PROTEISSIMO® (g/100 g di proteina) confrontato con il riferimento FAO (g/100 g di proteina, FAO 1991). I valori sono forniti a solo scopo indicativo.

INFORMAZIONI UTILI

PROTEISSIMO® è una polvere concentrata di proteine per applicazioni da forno, ottenuta tramite fermentazione del lievito *Saccharomyces cerevisiae*.

Consigli d'uso

Il dosaggio raccomandato varia in base al claim nutrizionale desiderato: dal 5% al 15% sul peso totale dell'impasto. Basta aggiungere PROTEISSIMO® all'impastatrice insieme alla farina e regolare il contenuto d'acqua. Non occorre variare il dosaggio di lievito.

Aspetto

Polvere di colore beige chiaro.

Confezionamento

Sacco da 20 kg.

Conservazione

18 mesi nella confezione originale. Conservare in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce diretta. Richiudere accuratamente la confezione dopo l'uso.

Certificazioni

No OGM – Halal – Kosher.

Ingredienti

Proteine del lievito.

PROTEISSIMO®

Proteine del lievito

**PROTEISSIMO® Proteine complete e vegetali per una panificazione sostenibile.
È questo il valore di Proteissimo®!**

PROTEISSIMO® è l'ingrediente ideale per i prodotti da forno: arricchisce ogni preparazione con proteine di alta qualità, migliorando in modo significativo il valore nutrizionale senza alterarne il gusto. I tuoi consumatori potranno così assaporare prodotti da forno buoni, nutrienti e bilanciati. Inoltre, scegliendo PROTEISSIMO®, contribuisci al benessere del pianeta con una scelta che coniuga qualità e sostenibilità.



Valori nutrizionali

Ricco di:

Proteine ✓

Povero di:

Sale

Grassi



Contatta il nostro Baking Center™ per scoprire la ricetta.



I nostri esperti al tuo fianco

Qualunque siano le tue condizioni di produzione, i nostri team di panificatori e tecnici ti aiuteranno ad adattare l'utilizzo di PROTEISSIMO® alle tue esigenze. Grazie al nostro team di analisi sensoriale, potrai ottimizzare il profilo aromatico dei tuoi prodotti da forno.

Prendersi cura di sé

Mangiare pane non significa solo soddisfare la fame: è un gesto quotidiano di benessere e nutrizione.

Collaborando con te, Baking with Lesaffre ti aiuta a offrire le più recenti innovazioni nel campo dei pani nutrienti e salutari.



Grazie a Baking with Lesaffre, puoi esprimere il tuo talento e la tua unicità per entrare da protagonista nel futuro della panificazione.