



# 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 amminoacidi 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®**, contribuisce 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.

