



# Teksturowane białko grochowe



Prosty skład: izolat białka grochowego oraz mąka grochowa

- nadaje teksturę podobną do mięsa i zachowuje ją po obróbce termicznej
- idealny do aplikacji wegetariańskich: analogi mięsa, burgery, kiełbaski itp.
- deklaracja na opakowaniu: białko grochowe oraz mąka grochowa
- wolny od alergenów
- wysoka zawartość białka około 70%
- podnosi ocenę w Nutri Score
- neutralny w smaku i zapachu

Dostępne są dwie wielkości cząstek:

10mm



20mm oraz większe



W celu uzyskania dodatkowych informacji zapraszamy do kontaktu

**Business Unit  
Nutrition & Health**

Tel. +48 22 418 40 00

Email: [info@impag.pl](mailto:info@impag.pl)

Przygotowane przez  
IMPAG Chemicals Poland Sp. z o.o.  
ul. Powązkowska 44c  
PL-01-797 Warszawa  
Tel.: +48 22 418 40 00  
Mail: [info@impag.pl](mailto:info@impag.pl), Web: [www.impag.pl](http://www.impag.pl)

**IMPAG Group**  
• Szwajcaria/Zurich  
• Niemcy/Offenbach  
• Francja/Nancy

• Polska/Warszawa  
• Austria/Wiedeń  
• Hiszpania/Barcelona



**IMPAG Chemicals Poland Sp. z o.o.**

Nutrition & Health  
ul. Powązkowska 44c  
01-797 Warszawa

Tel. +48 22 418 40 00  
[www.impag.pl](http://www.impag.pl)  
[info@impag.pl](mailto:info@impag.pl)

**Dodaj kontakty:**

