

Proteína de garbanzo precocida

Es obtenida de la molienda y extrusión de granos de Garbanzo, *Cicer Arietinum L.*

- Aporta textura, rendimiento y emulsificación en diversas aplicaciones.
- Contribuye a mejorar el perfil nutricional de los alimentos.

Aplicaciones

- Barras Nutricionales
- Bebidas
- Dips
- Embutidos
- Panificación
- Pastas
- Premezclas
- Rebozados
- Salsas
- Snacks
- Sopas



Embalaje

Primario: Bolsa de polietileno.
Secundario: Bolsa de polipropileno

RNE N° 04005053

Características fisicoquímicas

Proteína Min.	19 %
Materia Grasa Máx.	6 %
Fibra Cruda Máx.	2,75 %
Humedad Máx.	12 %



a base de plantas



VALORASOY
FOOD INGREDIENTS

WWW.VALORASOY.COM
INFO@VALORASOY.COM

PRODUCTO DE EXPORTACIÓN

OFICINA ADMINISTRATIVA:
PJE CECIL NEWTON 1851, 1° PISO
C.P X2400 - SAN FRANCISCO
CÓRDOBA - ARGENTINA

PLANTA INDUSTRIAL:
RUTA NAC. 19KM 200
C.P X2432A27 - EL TIO
CÓRDOBA - ARGENTINA

PGPC



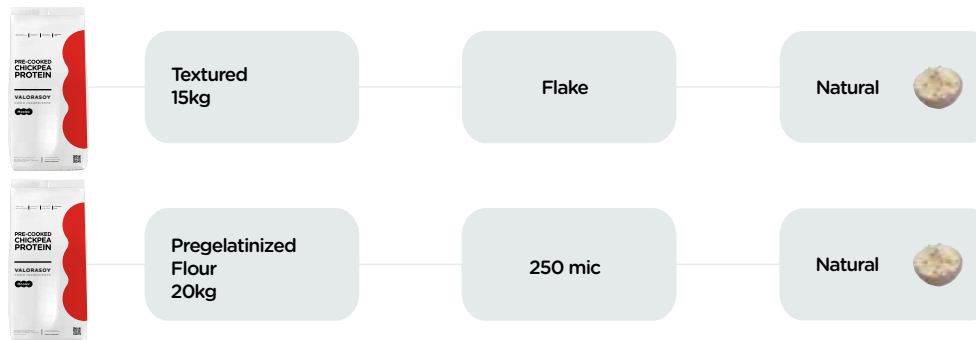
Pre-cooked chickpea protein

It's obtained from the grinding and extrusion of Chickpea grains, *Cicer Arietinum L.*

- Provides texture, yield and emulsification in some applications.
- Improves the nutritional profile of foods.

Applications

- Beverages
- Bread Crumbs
- Charcuterie
- Dips
- Nutritional Bars
- Pasta
- Premixes
- Sausages
- Snacks
- Soup



Zero hunger



Good health and well-being



Sustainable cities and communities



Responsible consumption and production



Climate action



Packaging

Primary: Polyethylene bag
Secondary: Polypropylene bag

RNE N° 04005053

Physicochemical Characteristics

Protein Min.	19 %
Total Fat Max.	6 %
Crude Fiber Max.	2,75 %
Moisture Max.	12 %

plant based



VALORASOY
FOOD INGREDIENTS

WWW.VALORASOY.COM
INFO@VALORASOY.COM

EXPORT PRODUCT

HEADQUARTERS:
PJE CECIL NEWTON 1851, 1° PISO
C.P X2400 - SAN FRANCISCO
CÓRDOBA - ARGENTINA

FACTORY:
RUTA NAC. 19KM 200
C.P X2432A7 - EL TIO
CÓRDOBA - ARGENTINA

PCCHP

