

# PROLACIN



## VAREBESKRIVELSE

Proteinpulver til berigelse af varme og kolde retter og drikke

## INGREDIENSER

Hydrolyseret valleprotein (**mælkebaseret**)

## NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| Energi                   | 1421 kJ/334 kcal |
| Fedt                     | 0-1 g            |
| -heraf mættede fedtsyrer | 0-1 g            |
| Kulhydrater              | 4 g              |
| -heraf sukkerarter       | 4 g              |
| Kostfiber                | 0 G              |
| Protein                  | 83 g             |
| Salt                     | 0,63 g           |

## MINERALER PR. 100 G

|         |          |    |
|---------|----------|----|
| Calcium | 600-1300 | mg |
| Kalium  | 450      | mg |
| Fosfor  | 450      | mg |

## VARENUMRE/SALGSENHEDER

- 3505230 - Spand à 400 g netto
- 3505330 - Spand à 1,5 kg netto
- 3505370 - Spand à 3,5 kg netto

## ANVENDELSESVEJLEDNING:

Generelt kan PROLACIN tilsættes i mængder fra 3-8%. Den tilsatte mængde PROLACIN er *altid* afhængig af, hvilke produkter der arbejdes med.

### Varm fremstilling med opkog

50 ml vand koges og tilsættes 25 g PROLACIN under omrøring/ piskning.

Det færdige proteinkoncentrat kan tilsættes kolde og varme supper, saftdrikke, kartoffelmos, desserter og is m.v.

### Kold fremstilling

2 dl vand tilsættes 6-12 g PROLACIN under omrøring/piskning. Lad det færdige produkt hvile i 5-10 min.

I **drikke** og **supper** tilsættes fra 3-6%

I **kartoffelmos** tilsættes ca. 5%

## AMINOSYREPROFIL (gennemsnitlige værdier)

| Essentielle aminosyrer (EAA) | Gram aminosyrer per 100 g Protein | Gram aminosyrer per 100 g Produkt |
|------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Isoleucin                    | 6,4                               | 5,3                               |
| Leucin                       | 9,3                               | 7,7                               |
| Lysin                        | 10,9                              | 9,0                               |
| Methionin & cystein          | 8,8                               | 7,4                               |
| Phenylalanin & tyrosin       | 9,0                               | 7,5                               |
| Threonin                     | 8,2                               | 6,8                               |
| Histidin                     | 2,2                               | 1,8                               |
| Valin                        | 6,0                               | 5,0                               |
| Tryptofan                    | 1,0                               | 0,8                               |

## KARAKTERISTIKA

- Let opløseligt i alle former for kolde og varme retter/væsker
- Klart udseende i opløsning
- Kogestabil
- pH stabilt ned til 3,2
- Kan falde bittert ud i nogle smagssammensætninger

I **farsretter** tilsættes ca. 5-8%

I **desserter/fromager** tilsættes 8%

Januar 2020

## OPBEVARING

Tørt og i tætsluttende emballage

## HOLDBARHED

24 mdr. fra produktionsdato

