

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%

November 2020

OPBEVARING

Tørt og i tætsluttende emballage

HOLDBARHED

24 mdr. fra produktionsdato