



In linea con le ultime tendenze di mercato ABS Food ha deciso di iniziare il 2020 ampliando la gamma di **proteine**, affiancando alla storica referenza a base soia nuove tipologie quali pisello, riso, fava e fagiolo mungo, che coniugano un alto valore funzionale con il plus dell'allergen free.

I legumi sono la fonte vegetale più ricca di proteine in natura, e in mutua integrazione con i cereali permettono all'organismo di approvvigionarsi di tutti gli aminoacidi nutritivi necessari, confermandosi alla base dei regimi alimentari vegano e vegetariano insieme a semi, frutta e verdura. Nel rispetto delle sensibilità personali e delle richieste di questi mercati, ABS Food ha deciso di estendere la sua offerta di ingredienti naturali, vegetali e benefici.

Il **pisello** è un legume conosciuto per le sue eccellenti proprietà nutrizionali: è un'importante fonte di fibre che abbassano il colesterolo e fungono da valido aiuto per coloro che soffrono di diabete, regolando la glicemia e il livello di zuccheri nel sangue.

Questa proteina è facilmente digeribile e assimilabile, generando anche un senso di sazietà che aiuta a ridurre l'assunzione di cibo. La proposta di ABS Food ha un contenuto proteico superiore all'80%.

Il colore neutro, così come il gusto delicato, consentono le più svariate applicazioni: in barrette, integratori e bevande del mercato Low Carb per un rafforzamento del contenuto proteico; in salse e zuppe per le proprietà leganti e gelificanti; nei prodotti da forno e nei preparati dietetici.

Per la sua origine completamente vegetale è un ingrediente adatto anche ai consumatori vegani e vegetariani, nonché a quelli intolleranti al lattosio, in quanto privo di questo zucchero.

Questa referenza è disponibile anche nella versione biologica.

Il portafoglio di questa famiglia si è ulteriormente arricchito con le proteine di **fava**, legume con un alto valore nutritivo e il più basso livello calorico, che assicura un eccellente apporto di fibre, proteine, vitamine e sali minerali.

La sua assunzione migliora la circolazione sanguigna, contrasta il colesterolo cattivo e l'anemia, favorisce la motilità intestinale e grazie alla presenza delle vitamine del gruppo B metabolizza l'energia rendendola subito pronta all'uso.

La proteina di fava di ABS Food ha un'elevata solubilità e dispersibilità. Le applicazioni spaziano dalle bevande in polvere a quelle per sportivi, dalle barrette energetiche ai prodotti da forno.

Un'altra novità è una proteina vegetale ottenuta dal **riso**, contenente tutti gli aminoacidi essenziali al fabbisogno del corpo umano e un livello di proteine (pari all'80%) che sono qualitativamente superiori a quelle di ogni altro cereale.

Questa proteina ha il più elevato indice di digeribilità possibile tra tutte quelle in polvere e inoltre, tra tutte le fonti di proteine, sono quelle che presentano il profilo aminoacidico più simile al latte materno umano.

ABS Food srl

Via Spagna, 22 – 35010 Peraga di Vigonza (PD) P.I. 02619260280

Tel: +39-049 8936851 – Fax: +39-049 8936850 – web: www.absfood.com – mail: info@absfood.com



Questa referenza può essere utilizzata per la preparazione di integratori, snack e prodotti energetici per sportivi, in quanto la proteina di riso è un componente essenziale della nutrizione umana e contribuisce all'aumento e al mantenimento della massa muscolare e al mantenimento delle ossa; trova applicazione anche nei prodotti da forno poiché contribuisce a una migliore lavorazione dell'impasto e all'allungamento della shelf life del prodotto finito.

Questo prodotto è disponibile anche nella versione biologica.

Ultima nuova referenza è la proteina di **fagiolo mungo**, un legume ricco di proteine e di ferro, ideale da introdurre in una dieta equilibrata, in quanto favorisce l'apporto di vitamine, fibre e minerali come calcio, ferro, potassio, fosforo e magnesio.

Diversi sono i benefici fisici che questo prodotto produce: contribuisce al mantenimento della pressione arteriosa normale e a quello della struttura ossea; favorisce la conservazione e l'aumento della massa muscolare grazie all'importante apporto di proteine; partecipa alla diminuzione della stanchezza e del senso di affaticamento grazie alla presenza di ferro e magnesio.

Le applicazioni di questa proteina si ritrovano in integratori, snack e prodotti energetici per sportivi o a scopo dimagrante.

ABS Food srl

Via Spagna, 22 – 35010 Peraga di Vigonza (PD) P.I. 02619260280
Tel: +39-049 8936851 – Fax: +39-049 8936850 – web: www.absfood.com – mail: info@absfood.com