



ベジテイン 60 :
新世代の組織状エンドウ豆
タンパク質



ベジテイン 60 - 組織状エンドウ豆タンパク質

ベジテイン 60 は、100% エンドウ豆タンパク質から作られた、新世代の組織状エンドウ豆タンパク質です。

製品の特長：

- 粒状からチャンク状までの異なった形状の製品を取り揃えています。
- 高タンパク質食、ベジタリアン食やビーガン食、肉の摂取を減らしたいすべての人のための食事処方に最適です。
- 再水和後に優れた食感と風味を持ちます。
- 製品形態はカートンボックスとビッグバッグをご用意しています。

ベジテイン 60 はグルテンフリー製品で、オーガニック製品も入手可能です。



100%
黄エンドウ豆

60% の
高品質な
タンパク質

ビーガンや
ベジタリアン
食に適合

エンドウ豆タンパク質と製品改革

健康的で持続可能な食品の処方のために、栄養価の高い植物性タンパク質の需要が高まっています。エンドウタンパクは、このカテゴリーに非常によく合うタンパク質の1つであり、現在、スナック、飲料、栄養補助食品、グルテンフリー製品、疑似肉などの幅広い用途で使用されています。

NISCO は、肉の摂取量を減らして健康的な食養生を維持することを目的とする消費者からのグリーン（環境に配慮した）タンパク質の需要増加に対応するために、組織状エンドウ豆タンパク質であるベジテイン 60 を開発しました。味とテクスチャーに優れたベジテイン 60 は、幅広い食品用途に適しています。製品アプリケーションの詳細については、お問い合わせください。

ベジテイン 60 のアプリケーション

ベジテイン 60 は、顆粒タイプ（グレード II、III、IV）でも入手できます。ベジテイン 60 は、幅広い製品に使用でき、味やテクスチャーを改良した肉製品、朝食用シリアル、野菜シチュー、パスタ料理の肉の代替品として利用できます。

特長

- ・グルテンフリー
- ・Non-GMO
- ・必須アミノ酸を豊富に含む
- ・抗栄養因子が低い
- ・消化性に優れている
- ・風味が良い
- ・高い機能性を持つ
- ・ビーガンやベジタリアンに適した素材

当社の押し出し製品は、オーガニック、BRC ハラル、コーシエルの認証を入手できます。



私たちのビジョン

Nisco のビジョンは、持続可能な原料と持続可能なプロセスに基づいて、自然で健康的で持続可能な食品原料を開発し、食品および外食産業に供給することです。

Nisco ApS

Nisco ApS は、AM Nutrition（ノルウェー）と Nakskov Mill Foods（デンマーク）の合併会社です。AM Nutrition は、黄エンドウ豆から空気分画されたタンパク質、デンプン、食物繊維原料を生産しています。Nakskov Mill Foods は、幅広い種類の朝食用シリアルを生産しています。両社は食品業界のサプライヤーとして幅広い経験を持っています。



NISCO 社 R&D 部門は、顧客やパートナーをサポートするための創造的なソリューションをもたらし製品アプリケーションに積極的に取り組んでいます。