

# Caratteristiche tecniche

	Concentrati		Composti		Fibre
	Lupidor® PF	Lupidor® HP	Lupidor® CPR P / S	Lupidor® CPS	Lupidor® FI
Materia grezza	farina di lupino tostata	farina di lupino tostata	farina di lupino tostata, grasso vegetale, destrosio, maltodestrina, emulsionante	farina di lupino tostata, grasso vegetale, destrosio, maltodestrina, emulsionante	farina di lupino tostata
Aspetto della polvere	polvere fine	polvere fine	flocchi fini	polvere fine	polvere fine
Caratteristiche sensoriali	giallo pallido, retrogusto leggermente nocciolato	giallo, retrogusto leggermente nocciolato	giallo-marrone, dolce, odore e gusto caramellato, molto neutro	giallo, neutro e dolce nel sapore e nell'odore	giallo pallido, completamente neutro nell'odore e nel gusto
Composizione (valori in %)	proteine 44 carboidrati <1 grassi 7 fibre 40 acqua 6	proteine 57 carboidrati 11 grassi 13 fibre 5 acqua 4	proteine 23 carboidrati 28 grassi 27 fibre 20 acqua 2	proteine 23 carboidrati 26 grassi 27 fibre 20 acqua 5	proteine 20 carboidrati 4 grassi 3 fibre 56 acqua 6
Proprietà	buona solubilità in acqua, fortemente idrofilico ed emulsionante	buona solubilità in acqua, emulsionante, stabilizza i grassi, giallo nel colore	roll dried, insolubile in acqua	spray dried, solubile in acqua, emulsionante e stabilizzante	fortemente idrofilico
Applicazioni	prodotti da forno, insaccati, maionese, prodotti vegetariani	prodotti da forno, insaccati, maionese, impasti, frittate, prodotti vegetariani	cioccolato	gelati, madeleines, cioccolato, bevande vegetariane	applicazioni nei sostituti della carne, zuppe e salse, per fortificare le fibre



**GASID**

Strada Piossasco 46/c  
10040 Volvera (TO)  
Italy

Telefono:

+39.011.98531069

Fax +39.011.9853578

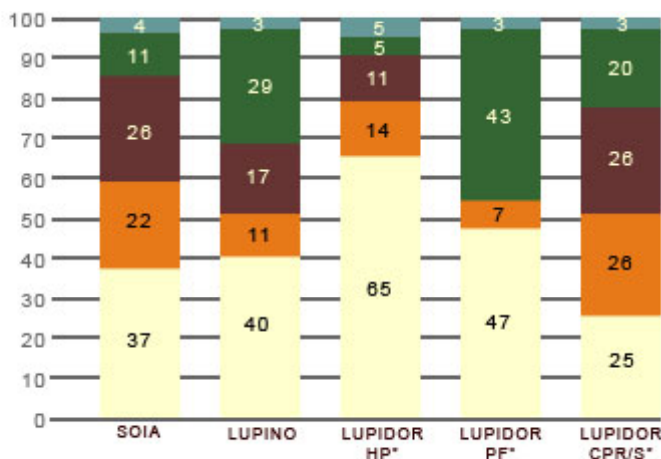
info@gasid.it

www.gasid.it

## COMPARAZIONE CON LA SOIA

Proporzione in % dm

- Minerali
- Fibra dietetica
- Carboidrati
- Grassi
- Proteine



Fonte: USDA National Nutrient Database, Aug. 07 / \* HOCHDORF Nutrifood Ltd., CH-Hochdorf