

# Lupidor® CPR/CPS

## Lupidor® CPR

## Cioccolato senza latte

### Benefici

- senza latte
- armonioso al palato
- senza colesterolo e senza OGM
- ideale per le persone allergiche al latte e intolleranti al lattosio, per vegetariani e vegani



## Lupidor® CPS

## Gelato cremoso

### Benefici

- straordinaria cremosità e compattezza grazie alle qualità emulsionanti e stabilizzanti di Lupidor® CPS
- ideale per le persone allergiche al latte e intolleranti al lattosio, per vegetariani e vegani
- senza colesterolo e senza OGM



## Lupidor® CPS

## Madeleines

### Benefici

- aumenta la durata del prodotto grazie alle sue eccellenti proprietà idrofiliche
- colore naturale giallo
- senza colesterolo e senza OGM



	Proteine	Carboidrati	Grassi	Fibre	kJ / kcal (per 100 g)
Lupidor® CPR / CPS	23.0 %	28 %	27.0 %	20.0 %	1960 / 469
Latte intero in polvere	24.6 %	40.6 %	26.2 %	0.0 %	2076 / 497

## Lupidor® HP

### Impanature vegetali

#### Benefici

- senza colesterolo
- senza OGM
- poche calorie
- caratteristiche tecnologiche e di lavorazione facili ed eccellenti
- ideale per vegetariani e vegani



### Croissants

#### Benefici

- con Lupidor® HP possono essere ridotti del 50% i grassi nei croissants
- gusto intenso nonostante il minor contenuto di grassi



	Proteine	Carboidrati	Grassi	Fibre	Colesterolo	kJ / kcal (per 100 g)
Lupidor® HP	57.0 %	11.3 %	13.2 %	4.6 %	0 mg/100 g	1700 / 404
Polvere di tuorlo d'uovo	32.0 %	2.0 %	63.0 %	0.0 %	2330 mg/100g	2920 / 697

## Lupidor® PF

### Maionese senza colesterolo

#### Benefici

- pura origine vegetale, è usato per sostituire il tuorlo d'uovo
- ideale per vegetariani e vegani
- senza colesterolo e senza OGM



### Insaccati

#### Benefici

- con Lupidor® PF i grassi possono essere ridotti fino al 100% negli insaccati
- contiene fibre e proteine
- contribuisce a ridurre il sale e le spezie

