

Proteína de Levadura Nutricional sabor Vainilla

Nombre Científico:	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Descripción física del producto	Extracto de levadura NUTRICIONAL 100% (extraído de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>), en polvo
Características físico- químicas	Color: amarillo claro. Olor: neutro Sabor: ligero a vainilla/galleta.
Ingredientes	Proteína de levadura nutricional <i>Saccharomyces cerevisiae</i> (97,5%) y aroma natural de vainilla

La **Proteína de levadura nutricional sabor vainilla de Energy Feelings** es un grandioso súper alimento para enriquecer el valor nutritivo de cualquier preparación. CONTIENE LOS 9 AMINOÁCIDOS ESENCIALES.

Usando el método PDCAAS (Puntuación Corregida de Aminoácidos de Digestibilidad de Proteínas) recomendado por el Comité FAO/OMS en 1993, por ahora, el método más empleado mundialmente para determinar la calidad de una proteína. Lo que evalúa PDCAAS es la calidad nutricional de fuentes proteicas determinadas, basadas en el cálculo del aminograma corregido por su digestibilidad ileal (en el íleon, parte final del intestino delgado).

Así, La PDCAAS de la **Proteína de levadura nutricional de Energy Feelings sabor vainilla** es (1 (máximo valor) equivalente a la clara de huevo o al Whey..

La **Proteína de levadura nutricional de Energy Feelings** se extrae de la levadura nutricional que es cuidadosamente cultivada a partir de una cepa de la levadura primaria *Saccharomyces cerevisiae* en melazas purificadas de remolacha. Más tarde es inactivada y secada en un tambor de rodillos que la convierte en escamas homogéneas. Al ser inactiva, esta levadura no proliferaría el desarrollo de levaduras en el tracto intestinal.

Se trata de un alimento con extraordinarias propiedades nutricionales. Es ideal para enriquecer la alimentación de personas sanas y convalecientes, niños, deportistas, personas veganas o vegetarianas.

La **Proteína de levadura nutricional de Energy Feelings** es una excepcional fuente de proteínas de gran calidad. Contiene un 84,5% de proteínas biodisponibles, lo que la hace uno de los alimentos más ricos en este nutriente de todo el planeta.

Este superalimento además presenta vitaminas del grupo B, considerables de Zinc (13,5% VRN), calcio, magnesio, hierro y cobre y posee un bajo contenido de grasa.

Principales Ventajas:

- Delicioso sabor vainilla
- Gran versatilidad de uso, pudiendo utilizarse en preparaciones crudas o cocidas
- Muy bajo índice glucémico
- Excepcional fuente de proteínas (82%)
- Presenta vitaminas del grupo B
- Indicado para ayudar a aumentar masa muscular después de entrenos de fuerza
- Contiene todos los aminoácidos esenciales
- Contiene todos los aminoácidos ramificados (BCAA)
- Las proteínas contribuyen a que aumente la masa muscular.
- Las proteínas contribuyen a conservar la masa muscular.
- Las proteínas contribuyen al mantenimiento de los huesos en condiciones normales.
- Fácil disolución
- Libre de gluten
- Indicada para vegetarianos y veganos por su valioso aporte nutricional de altísima biodisponibilidad
- Sin ningún tipo de aditivo (colorantes, endulzantes artificiales, conservantes) y libre de agentes de carga, aglutinantes u otros excipientes.

Información Nutricional:

Información Nutricional:

PROTEÍNA LEVADURA NUTRICIONAL	por 100 g
ENERGÍA Kcal/Kj	395/1651
GRASAS g	4,9
de las cuales saturadas g	0,0
CARBOHIDRATOS g	9,8

FICHA TÉCNICA

última revisión: 15-11-2021

de los cuales azúcares g	0,6
FIBRA g	6,8
PROTEÍNAS g	82,4
SAL g	0,1
Zinc mg (14% VRN)	1,3 mg 13 % NRV

VRN= Valor de Referencia de Nutrientes

Sin gluten, Sin derivados lácteos ni gelatina, Sin aditivos, Sin azúcar añadido

Proteína de Levadura Nutricional AMINOGRAMA	
Aminoácidos	Por 100g
Alanina	6,282
Arginina	5,803
Ácido Aspártico	10,91
Cisteína	1,192
Ácido Glutámico	11,31
Glicina	2,52
Histidina	4,51
Isoleucina*...	5,74
Leucina*...	9,2
Lisina*	9,48
Metionina*	2,37
Fenilalanina*	5,36
Prolina	2,94
Serina	5,15
Treonina*	5,46

Esta es una ficha técnica de orientación profesional y no está destinada a público.

Triptófano*	1,43
Tirosina	4,52
Valina* ...	5,11
*	aa. esencial
...	aa. ramificado

Información de Alérgenos:

No contiene alérgenos según Anexo II Reglamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de Octubre

Producto	Presencia	Producto	Presencia
Cereales que contengan gluten	No	<input type="checkbox"/> Almendras	No
<input type="checkbox"/> Trigo	No	<input type="checkbox"/> Avellanas	No
<input type="checkbox"/> Centeno	No	<input type="checkbox"/> Nueces	No
<input type="checkbox"/> Cebada	No	<input type="checkbox"/> Anacardos	No
<input type="checkbox"/> Avena	No	<input type="checkbox"/> Pacanas	No
<input type="checkbox"/> Espelta	No	<input type="checkbox"/> Nueces de Brasil	No
<input type="checkbox"/> Kamut o sus variedades híbridas	No	<input type="checkbox"/> Alféncigos	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	<input type="checkbox"/> Nueces macadamia	No
Huevos y productos a base de huevo	No	Apio u productos derivados	No
Pescado y productos a base de pescado	No	Mostaza y productos derivados	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Soja y productos a base de soja	No	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	No
Leche y sus derivados	No	Altramuces y productos a	No

Esta es una ficha técnica de orientación profesional y no está destinada a público.

(incluida la lactosa)		base de altramuces	
Frutos de cáscara:	No	Moluscos y productos a base de molusco	No
<i>Si = presente</i>		<i>No = ausente</i>	
		<i>T= Trazas</i>	

Consejos de uso y aplicaciones:

La **Proteína levadura nutricional de Energy Feelings** puede ser usada en muy diversas aplicaciones y formatos.

Por toma de 30 a 60 g, añadir bebida vegetal, leche, yogurt o agua al gusto (unos 50/100ml).

Se puede espolvorear directamente sobre ensaladas y platos elaborados fríos y calientes. Se utiliza para la elaboración de “quesos” veganos, para gratinar, como ingrediente de rellenos. También se puede combinar con especias o hierbas y elaborar condimentos. Realza los sabores de guisados, salsas, pasta, pizzas por su sabor que recuerda al del queso.

Se disuelve bien en medios líquidos por lo que se puede usar para enriquecer sopas y cremas. En batidos y bebidas vegetales, como el topping de los cereales de la mañana. Las aplicaciones culinarias son prácticamente ilimitadas.

Al no contener Gluten es apta para CELIACOS

Conservación:

Almacenar en un lugar fresco (5-15°C), protegido de la luz directa. En condiciones secas (R.H 55-60%) y limpias.

Una vez abierto el empaque, cerrar herméticamente y almacenar nuevamente en las condiciones descritas para evitar la exposición a humedad del ambiente, la adhesión de olores y la contaminación microbiana.

Presentaciones:

XXL Pack 1 kg, XL Pack 500 g

Advertencia:

Como siempre consulte a su médico o dietista antes de añadir cualquier suplemento a su dieta. Personas con dietas restrictivas deberían consultar a su profesional de la salud o nutricionista antes de adoptar o rechazar el uso de nuestros productos.

Precaución: suspenda su uso si se produce alguna reacción adversa.

Te recordamos que toda la información ofrecida en esta ficha es de carácter orientativo y es presentada en buena fe a partir de fuentes diversas, de investigaciones propias y ajenas a la compañía.

La información presente en esta ficha no reemplaza la opinión de personal médico cualificado ni pretende diagnosticar, tratar o curar ninguna condición de salud.

Si te encuentras en estado de gestación, si estás tomando medicamentos o sufres de algún problema de salud, consulta primero a tu médico o terapeuta cualificado antes de tomar este producto.

Mantener el producto fuera del alcance de los niños.

Libre de:

Plaguicidas

Este producto cumple con los requisitos descritos en el Reglamento del Consejo (CE) No. 834/2007 (y modificaciones consecutivas). También cumple con la estricta norma de agricultura ecológica. Durante el proceso de fabricación, el producto y los materiales de embalaje no son expuestos a pesticidas o residuos de pesticidas.

Sustancias indeseables

Los niveles de sustancias indeseables (metales pesados, HAP, micotoxinas, etc.) están por debajo de los límites identificados por la legislación de la UE (Reglamento de la Comisión No 2073/2005, No 1881/2006 y sucesivas enmiendas), incluidas las recomendaciones de la EFSA sobre alimentos contaminantes.

Transgénicos (GMO)

Esta es una ficha técnica de orientación profesional y no está destinada a público.



FICHA TÉCNICA

última revisión: 15-11-2021

Este producto no está sujeto a modificaciones genéticas. Reglamentos 1829/2003/EC y 1830/2003/ EC sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

Irradiación

El producto no ha sido irradiado y cumple con el reglamento de la UE 1999/3/EC.

Pruebas en animales

Confirmamos que no realizamos ni encargamos pruebas en animales de ningún producto.

Producido por:



Tentorium Energy, S.L.

Teléfono: (+ 34) 97 757 31 84

Email: ksorensen@energyfeelings.com

Web: <http://www.energyfeelings.com>