

# Proteína Vegetal Texturizada (PVT) Tiras de no carne (Slices)

Descripción física del producto	Tiras rectangulares, trozos homogéneas deshidratados.
Características físico- químicas	<b>Color:</b> Amarillo claro cremoso, pueden aparecer pequeñas fracciones con un color más oscuro <b>Olor:</b> neutro, ligero olor a guisante <b>Sabor:</b> neutro, suave a guisantes
Ingredientes	Proteína de guisante *, proteína de haba * y sal (*) Procedente de cultivo ecológico.

**La Proteína Vegetal Texturizada (PVT) tiras de no carne de Energy Feelings** tiene un 53% de proteína, por lo que una ración de 50 g proporciona 21 g de proteína (en un bistec hay 10 g, y en dos huevos 15 g). Por tanto, aporta una cantidad excepcional de proteínas y nutrientes en su forma biodisponible. Elevado contenido de vitaminas y minerales esenciales, así como de proteínas completas. alternativa vegetal a la carne e ideal para combinar en todas vuestras recetas. Una opción de proteína absolutamente simple, suave y neutra de sabrosa.

**La Proteína Vegetal Texturizada (PVT) tiras de no carne de Energy Feelings** son idóneas para disfrutar de una comida extremadamente saludable, de una forma rápida y sencilla. Además, son muy sabrosas, ya que con distintas combinaciones obtenemos un gran número de recetas.

**La Proteína Vegetal Texturizada (PVT) tiras de no carne de Energy Feelings** es una fantástica alternativa a la proteína animal o incluso mejor que los productos de soja altamente procesados. Es mucho más sostenible, tiene un proceso de producción sencillo y libre de químicos y se cocina rápido, recomendado para todas las edades y todos los géneros.

Como todos los productos de Energy Feelings, es vegano, sin gluten, lactosa, sin soja, sin transgénicos, ni otros alérgenos y Clean Label.

El sabor neutro y el nivel muy bajo de sabores desagradables hacen que los productos sean fáciles de usar y versátiles, aunque se desarrollaron como alternativas a la carne, se están abriendo su propio espacio.

## Proceso de producción

El proceso es mecánico seco puro sin uso de agua ni productos químicos.

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

- 1) Se separan los granos de la cáscara de los guisantes y las habas (alubias)..
- 2) Los granos se muelen hasta obtener harina.
- 3) Con una centrífuga de aire, la harina se separa en dos partes: I) parte proteica de harina (55% -60%) . II) polvo rico en almidón, que no se utiliza en este proceso.
- 4) Texturización de parte proteica de la harina. La forma final (tiras de no carne, etc. ) viene determinada por la boquilla del tubo y la concentración proteica de la harina).

### Principales ventajas:

- Delicioso sabor ligeramente salado que aderezado semeja carne.
- Fantástica alternativa a las proteínas de origen animal.
- Sin Soja
- Infinidad de aplicaciones y recetas
- Bajo en grasas
- Ideal para dietas de control de peso
- Muy bajo índice glucémico
- Fuente de proteínas 53 %
- Fuente de fibra
- Libre de gluten y lactosa
- Indicada para vegetarianos y veganos
- Con certificación ecológica /elaborado en Europa
- Libre de tóxicos, sometida a rigurosos controles de calidad
- Sin alérgenos (sin gluten, vegano, BIO, sin azúcar, sin saborizantes artificiales)
- Alternativa más saludable a los productos de soja y muy procesa
- Sin procesamiento de productos químicos
- Proteína futurista debido a su huella sostenible

### Información Nutricional:

Información Nutricional	100g
Energía kcal/kJ	339/1428
Grasas g	4,1
<i>Saturadas g</i>	0,9
Hidratos de Carbono g	15,0
<i>Azúcares g</i>	2,9

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

Fibra g	15,0
PROTEINAS g	53,0
SAL g	1,2

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

### Consejos de uso:

### Modo de uso:

- (1) Por ración (30-50 g), rehidrata la (PVT) agregando 2 tazas (50 g) de Texturizado tiras de no carne en 1 taza de agua caliente (200 ml) con una cucharadita de sal durante 15 minutos.
- (2) Retira el exceso de agua. Obtendrás 200 g de carne vegana picada lista para saltear, hornear o freír.
- (3) Úsalo en tus recetas como alternativa a la carne en la misma proporción que ésta.
- (4) Una vez rehidratado, se puede mantener refrigerado por unos días, y en general, utilízalo como si fuera carne

Para obtener tiras veganas de buey mezcla: 5% de jugo de raíz de remolacha, 5% de salsa de soja y 3% de vinagre.

**A la Proteína Vegetal Texturizada (PVT) tiras de no carne de Energy Feelings** también puedes añadirle zumo de manzana ó café (un 5%), especias o sustituir el agua por caldo, para darle más sabor y diferentes tonalidades a las tiras de no carne.

Ten en cuenta que absorbe 3 veces su volumen, por lo que 100 g de texturizado tipo carne picada se convierten en 400 g de carne vegana picada una vez hidratado.

### Recetas

Recetas prácticas con la **Proteína Vegetal Texturizada (PVT) tiras de no carne de Energy Feelings**: tiras de no pollo con hierbas Mediterráneas, fajitas, curry, kebab, strogonoff, wok, ...

Puedes encontrar más recetas en nuestro canal de YouTube:  
<https://www.youtube.com/c/EnergyFeelings>

### Información de Alérgenos:

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

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

## FICHA TÉCNICA

última revisión: 25-03-2022

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/Pistacho	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	<input type="checkbox"/> Nueces macadamia	No
Huevos y productos a base de huevo	No	Apio o productos derivados	No
Pescado y productos a base de pescado	No	Mostaza y productos derivados	No
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	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 (incluida la lactosa)	No	Altramuces y productos a base de altramuces	No
Frutos de cáscara:	No	Moluscos y productos a base de molusco	No
<i>Si = presente</i>		<i>No = ausente</i>	
		<i>T= Trazas</i>	

### Presentaciones:

(200 g) XL Pack, (400 g) XXL Pack

### Conservación:

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

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.

### **Advertencia:**

Como siempre consulte a su médico o dietista antes de añadir cualquier suplemento a su dieta. Las 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)**

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.

### **Sostenibilidad**

La Comisión Europea ha adoptado en 2020 una nueva y completa Estrategia sobre la biodiversidad para devolver la naturaleza a nuestras vidas y una Estrategia «de la granja a la mesa» en pro de un sistema alimentario equitativo, sano y respetuoso con el medio ambiente.

En la actualidad la principal fuente de proteínas tiene origen animal, por lo que un aumento en la demanda en los próximos 20 años supondría un crecimiento del 40 por ciento en el consumo de productos cárnicos. Esta mayor demanda plantea la necesidad de asegurar la sostenibilidad de la cadena alimentaria, no solo a través de procesos más eficientes, sino también identificando nuevas fuentes proteicas para el desarrollo de una economía más competitiva, sostenible e integradora (estrategia europea 2030). Por ello, se hace necesario, a través de la innovación, buscar nuevas fuentes de proteína alternativas.

El desafío de la sostenibilidad y la mayor concienciación en la población europea, especialmente de las generaciones más jóvenes, tanto por lo sostenible, como por lo saludable y conveniente, y, por extensión, el bienestar, la salud y la calidad de vida.

### **Producido por:**



**Tentorium Energy, S.L.**  
Teléfono: (+ 34) 97 757 31 84  
Email: [ksorensen@energyfeelings.com](mailto:ksorensen@energyfeelings.com)  
Web: <http://www.energyfeelings.com>