



Proteína de Calabaza Ecológica Superfood

| | |
|---------------------------------|---|
| Nombre Científico: | <i>Cucurbita moschata</i> |
| Familia | <i>Cucurbitaceas</i> |
| Descripción física del producto | Harina procedente de semilla de calabaza de cultivo ecológico, con 59 % de proteína |
| Características físico-químicas | Color: verde marronoso oscuro. Aroma: Característico, libre de olores extraños. Sabor: característico ligero sabor a frutos secos. |
| Ingredientes | Harina proteica procedente de Semilla de calabaza |

La **proteína de calabaza ecológica** de Energy Feelings se obtiene mediante un cuidadoso proceso a partir de semillas de calabaza de cultivo ecológico de origen europeo. Gracias a un respetuoso procedimiento de prensado en frío, posterior molienda y extracción de grasa se obtiene esta valiosa proteína con notables cualidades nutricionales.

La **proteína de calabaza ecológica** de Energy Feelings tiene tanto como 60g de proteína por cada 100g de producto. Es de alto valor biológico, es decir que contiene todos los aminoácidos esenciales biodisponibles. Es excepcionalmente rica en magnesio, mineral imprescindible para más de 600 reacciones químicas en nuestro organismo. Los niveles adecuados de magnesio son necesarios para funciones tan importantes como el equilibrio de la presión sanguínea, la formación de los huesos, la regulación de la glucosa en sangre y la reducción del riesgo de infarto. (1).(2).(3).(4, 5).

Contiene también un elevado aporte de zinc, cuya ingesta adecuada beneficia la salud de cabello, piel y uñas. También se sabe que los niveles bajos de zinc se asocian con una peor calidad del espermatozoides y un aumento del riesgo de infertilidad en hombres (6). El aporte de hierro de la **proteína de calabaza ecológica** de Energy Feelings es también muy elevado, por lo que puede ser muy recomendada la inclusión en la dieta habitual de este producto en personas que presentan carencia de este valioso mineral.

La **proteína de calabaza ecológica** de Energy Feelings aporta un elevado nivel de fibra. Tiene además un muy bajo aporte de hidratos de carbono y un aporte medio (13%) de grasas vegetales.

La **proteína de calabaza ecológica** de Energy Feelings tiene un color beige claro y un sabor bastante neutro por lo que es ideal para añadir a una variada gama de preparaciones sean de

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

sabor dulce, salado o picante. Tiene capacidad emulsionante tanto con agua como con grasas, por lo que aporta consistencia y estabiliza muchos preparados.

La **proteína de calabaza ecológica** de Energy Feelings es perfectamente apta para ser utilizada en preparaciones frías como calientes. Se puede añadir a panificados de todo tipo para mejorar su aporte nutricional. Esta proteína aporta mejorada consistencia, incrementa el volumen y aumenta la frescura de productos terminados.

Referencias:

- 1) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/16856052
- 2) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/20826254
- 3) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/19828898
- 4) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/17645588
- 5) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/22198525
- 6) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/19285597

Principales Ventajas:

- Excelente perfil nutricional
- Gran fuente de proteínas (59 %)
- Producto rico en fibra
- Elevado aporte de magnesio, zinc y hierro
- Bajo en hidratos de carbono
- Ideal para añadir a todo tipo de preparaciones calientes o frías
- Aporta efecto emulsionante, regulador y estabilizador a los preparados
- Bajo índice glucémico
- No sometida a tratamiento de altas temperaturas
- Sin ningún tipo de aditivo (colorantes, endulzantes artificiales, conservantes) y libre de agentes de carga, aglutinantes u otros excipientes.
- Contiene minerales, vitaminas, fibra
- Delicioso sabor
- No sometido a irradiación
- Libre de gluten y otros alérgenos
- Sometido a rigurosos controles microbiológicos, micotóxicos y de metales pesados
- Indicada para vegetarianos y veganos por su valioso aporte nutricional de altísima biodisponibilidad

Información Nutricional:

| ALIMENTO | Harina de Amaranto Eco 100g |
|---------------------------|-----------------------------|
| ENERGÍA Kcal/Kj | 399 / 1672 |
| GRASAS g | 14,70 |
| de las cuales saturadas g | 2,6 |

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

| | | | | |
|---------------------------------|-----|----|-----|-------|
| CARBOHIDRATOS g | 3 | | | |
| de los cuales azúcares g | 1,6 | | | |
| FIBRA g | 10 | | | |
| PROTEINAS g | 59 | | | |
| SAL g | 0 | | | |
| Hierro | 15 | mg | 107 | % IDR |
| Magnesio | 700 | mg | 187 | % IDR |
| Zinc | 15 | mg | 150 | % IDR |

Aminograma

| PROTEINA DE CÁLABAZA AMINOGRAMA | |
|--|-----------------|
| Aminoácidos | Por 100g |
| Alanina | 2,64 |
| Arginina | 8,22 |
| Ácido Aspártico | 4,88 |
| Cisteína | 0,72 |
| Ácido Glutámico | 10,28 |
| Glicina | 3,0 |
| Histidina | 1,59 |
| Isoleucina*... | 2,31 |
| Leucina*... | 4,71 |
| Lisina* | 2,09 |
| Metionina* | 1,22 |
| Fenilalanina* | 3,77 |
| Prolina | 2,09 |
| Serina | 2,84 |

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

| | |
|------------|---------------|
| Treonina* | 2,73 |
| Tirosina | 2,03 |
| Valina*... | 2,98 |
| Triptófano | 0,34 |
| * | aa. esencial |
| ... | aa.ramificado |

Sin gluten

Sin derivados lácteos ni gelatina

Sin aditivos

Sin colorantes ni conservantes añadidos

Información de Alérgenos:

| Cereales que contengan gluten | No | • Almendras | No |
|--|----------------------------|--|----|
| • Trigo | No | • Avellanas | No |
| • Centeno | No | • Nueces | No |
| • Cebada | No | • Anacardos | No |
| • Avena | No | • Pacanas | No |
| • Espelta | No | • Nueces de Brasil | No |
| • Kamut o sus variedades híbridas | No | • Alfóncigos | No |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | No | • 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 |
| 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>Sí = presente</i> | <i>No = ausente</i> | <i>T= Trazas</i> | |

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

Información Microbiana:

| INFORMACION MICROBIOLÓGICA | | | |
|----------------------------|--------|------------------|--------------|
| Grades | Unidad | Especificaciones | Test Methods |
| Mesophilos | cfu/g | <200.000 | AOAC 990.12 |
| Coliformes | cfu/g | <2000 | AOAC 991.14 |
| Salmonella | cfu/g | Absence in 25g | AOAC 989.13 |
| Hongos | cfu/g | < 150 | AOAC 997.02 |
| Levaduras | cfu/g | < 150 | AOAC 997.02 |

Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación en cumplimiento con el Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones.

Consejos de uso y aplicaciones

Por la neutralidad de su sabor y sus versátiles cualidades, la **proteína de calabaza ecológica** de Energy Feelings se puede incluir en numerosas preparaciones, por ejemplo:

- Bebidas y batidos vegetales
- Barritas energéticas de cereales y/o semillas
- Patés vegetales
- Mayonesa vegana
- Postres
- Panificados de todo tipo, como mejorador de consistencia e incrementador de volumen y frescura de los productos. Para obtener el máximo beneficio de la proteína, recomendamos remojar 30 minutos antes de la preparación de la masa.

Presentaciones

XXL Pack 1 Kg

XL Pack 500 g

Conservación

Almacenar en un lugar fresco (5-15°C), protegido de la luz directa. En condiciones secas (H.R. 55-65%) y limpias.

Una vez abierto, 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.

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

Advertencia

Personas con dietas restrictivas deberían consultar a su profesional de la salud o nutricionista antes de adoptar o rechazar el uso de nuestros productos. No se puede recomendar el uso de nuestro producto para el tratamiento de otras condiciones que el hambre.

Como siempre consulte a su médico o dietista antes de añadir cualquier suplemento a su dieta. Dependiendo de las condiciones agrícolas y especies los valores anteriores pueden estar sujetos a las fluctuaciones naturales. Esta especificación no libera al comprador de nuestros productos de su deber de diligencia y responsabilidad.

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.

Producido por



Teléfono: (+ 34) 97 757 31 84

Email: ksorensen@energyfeelings.com

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

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