

Gamme Légumineuses

Limagrain Céréales Ingrédients a enrichi sa gamme de farines de légumineuses. Équilibrées et riches en protéines, elles apportent des couleurs nouvelles et naturelles dans les formulations et répondent aux besoins des consommateurs.



Limagrain
Céréales Ingrédients



Gamme Légumineuses

La gamme

- Haut degré de gélatinisation.
- Farines de légumineuses précuites (taille de particule <250 µm : minimum 90%).
- **Gluten free** - sauf westhove green lentil.
- La majorité des références conventionnelles sont également disponibles en **versions granulées** : **TM 40** (taille de particule entre 250-630 µm) et **TM 20** (taille de particule entre 450 µm-1250 µm)

Produit	Composition(/100 g)		Energie, kcal/100g
	Protéines	Fibres	
westhove faba bean*	29	7	334,5
westhove red bean*	23	19	308,3
westhove green lentil*	24	13,1	323,5
westhove chickpea*	23	11,5	356
westhove yellow lentil*	26,9	5,4	348
westhove red lentil	29	6,8	347
westhove green pea	21,2	10,7	340
westhove chickpea ORG	23	11,5	356
westhove red lentil ORG	29	6,8	347
westhove green pea ORG	21,2	10,7	340

**Sur demande spécifique et sous conditions, les versions granulées sont disponibles*

Pourquoi utiliser les farines de légumineuses ?

Grâce au traitement hydrothermique de LCI, l'amidon est partiellement gélatinisé, les protéines sont dénaturées et les farines de légumineuses deviennent plus fonctionnelles, apportant ainsi de nouveaux saveurs aux produits alimentaires.

UN LARGE ÉVENTAIL DE BÉNÉFICES :



NUTRITION

- ✓ Protéines, Fibre, Minéraux
- ✓ Sans allergène – Gluten Free
- ✓ Convient aux régimes végétariens



SENSORIEL

- ✓ Désamérisation
- ✓ Goût ethnique
- ✓ Couleur



TECHNOLOGIQUE

- ✓ Capacité d'hydratation
- ✓ Granulométrie adaptée selon l'application
- ✓ Régularité d'un lot à l'autre
- ✓ Stabilisation microbiologique

UN LARGE ÉVENTAIL D'APPLICATIONS - incorporation de 1 à 40%:

- **BAKERY** : Goût et couleur, hydratation, moelleux et toppings pour pains, pâtisseries ou soft tortillas
- **CULINARY & DAIRY FOOD** : Goût et couleur, toppings et texture pour pâtes alimentaires, plats préparés ou substituts de viande
- **SNACKS & CEREALS** : Goût et couleur, contrôle de l'expansion, meilleure définition des formes et croustillance pour produits extrudés, crackers, fruits à coque enrobés...