



ALTERNATIVES À
LA VIANDE & AU
POISSON



Boulettes aux légumes

Boulettes végétariennes aux petits légumes



RICHE EN
PROTÉINES



RICHE EN
FIBRES



Boulettes aux légumes

Formuler la recette en intégrant des protéines végétales texturées permet d'obtenir une **texture moelleuse, gourmande** tout en étant **nutritionnellement très intéressante**. La fibre de psyllium apporte une **légèreté** supplémentaire et l'ajout de farine de lentille riche en protéines **améliore davantage les valeurs nutritionnelles du produit**

Ingédients

37,7% PROTEINEL TP1000 Mini

37,7% oeuf
7,6% carotte
6,8% poireaux

3,8% PROTEINEL LVD CT

2,3% Oignon

1,5% FIBRINEL

1,5% huile de tournesol
0,3% ciboulette
0,2% Ail
0,5% Sel

Étapes clés

HYDRATATION

Réhydrater les TVP et mixer avec les ingrédients

PREPARATION

Ajouter l'œuf et former des boules

CUISSON

9 min à 170°C

proteinel TP 1000 MG

Proteinel TP1000 sont des protéines texturées de pois en format égrené.



RICHE EN PROTÉINES (53%)
SANS ALLERGÈNES
DISPONIBLE EN BIO



TEXTURE / MÂCHE
JUTOSITÉ PRÉSERVÉE



ISSUE D'UN PROCÉDÉ PAR VOIE SÈCHE



REMISE EN OEUVRE
SIMPLE



fibrinel

Fibrinel sont des fibres de psyllium



RICHE EN FIBRES SOLUBLES &
INSOLUBLES
SANS ALLERGÈNES



FORTE CAPACITÉ D'HYDRATATION
EPAISSISSANT



EFFICACITÉ
INDÉPENDANTE DE LA
TEMPÉRATURE ET DU PH



PLUS
PRODUIT

Proteinel LVD CT est une farine de lentille riche en protéines (min50%), neutre en goût qui améliore les valeurs nutritionnelles de la formulation.

Valeurs nutritionnelles	pour 100g
Énergie	184kCal 770kJ
Matières grasses	7,1g
Dont acides gras saturés	2,7g
Glucides	10,3g
Dont sucres	2,2g
Fibres	8,7g
Protéines	15,5g
Sel	0,9g





MEAT & SEAFOOD
ALTERNAVITES



Veggie balls

Vegetarian balls with vegetables



RICHE EN
PROTÉINES



RICHE EN
FIBRES



Veggie balls

Formulating the recipe with textured vegetable proteins results in a **soft, gourmet texture** that is also **nutritionally very interesting**. Psyllium fiber adds **lightness**, and the addition of high protein lentil flour further **enhances the product's nutritional value**.

Ingredients

37,7% PROTEINEL TP1000 Mini

37,7% egg
7,6% carrot
6,8% leeks

3,8% PROTEINEL LVD CT

2,3% Onions

1,5% FIBRINEL

1,5% sunflower oil
0,3% chives
0,2% garlic
0,5% salt

Key steps

HYDRATATION

Rehydrate the TVP
and mix with
ingredients

PREPARATION

Add egg and
shape into balls

COOKING

9 min at
170°C

Nutritional values	per 100g
Energy	184kCal 770kJ
Fat	7,1g
Including saturated	2,7g
Carbohydrates	10,3g
Including sugars	2,2g
Fibers	8,7g
Proteins	15,5g
Sodium	0,9g

proteinel TP 1000 MG

Proteinel TP1000 are textured pea proteins in mini granulate format



RICH IN PROTEIN (53%)

ALLERGENS FREE

AVAILABLE IN ORGANIC



TEXTURE / CHEWINESS
PRESERVED JUICINESS



FROM A DRY PROCESS



EASY TO FORMULATE

fibrinel

Fibrinel are psyllium fibers



RICH IN SOLUBLES & INSOLUBLES FIBERS

ALLERGENS FREE



HIGH HYDRATION CAPACITY
THICKENER



EFFICIENCY
INDEPENDENT OF TEMPERATURE AND PH



PRODUCT HIGHLIGHTS

Proteinel LVD CT is a **high protein, neutral tasting lentil flour (min50%)** that enhances the nutritional value of the formulation.

