



Varemærke

Toft Care®

Varens navn

Prolacin 1,5 kg

Nettoindhold

1500 Gram

Funktionelt navn

Proteinberigelse

Regulated Name

Proteinpulver til berigelse af mad og drikke

GTIN

05701477505337

Lev. nr.

3505330

Oprindelsesland

Danmark

Emballage

Spand, Spand

Garanteret holdbarhed fra ankomst

365 Dag(e)

Total holdbarhed fra produktion

730 Dag(e)

Holdbarhed efter åbning

-

3505370 - Spand à 3,5 kg

Ingredienser

Hydrolyseret **valleprotein** (mælkebaseret)

Anvendelse

Proteinpulver til berigelse af varme og kolde retter og drikke. Let opløseligt i alle former for kolde og varme retter/væsker. Klart udseende i opløsning. Kogestabil, pH stabilt ned til 3,2. Kan falde bittert ud i nogle smagssammensætninger.

Opbevaring

Opbevaring: Tørt i tætsluttende emballage.

Temperatur

MIN: 18 °C MAX: 25 °C

Allergener

Glutenholdigt korn	Krebsdyr	Æg	Fisk	Jordnødder/peanuts	Soja	Mælk Indeholder
-	-	-	-	-	-	-
Nødder	Selleri	Sennep	Sesamfrø	Svovldioxid og sulfitter	Lupin	Bløddyr
-	-	-	-	-	-	-

Næringsindhold

Ernæringsmæssig referenceværdi
100 Gram

Energi	346 Kilokalorier, 1469 Kilojoule
Fedt	0 Gram
Heraf mættede fedtsyrer	0 Gram
Kulhydrater	1,9 Gram
Sukkerarter	1,9 Gram
Protein	86 Gram
Salt	0,54 Gram
Calcium (CA)	780 Milligram
Fosfor (P)	210 Milligram
Kalium (K)	490 Milligram
Isoleucin (ILE)	5,3 Gram
Leucin (LEU)	9,5 Gram
Lysin (LYS)	9,3 Gram
Methionin (MET)	2,1 Gram
Cystin (CYS)	1,7 Gram
Phenylalanin (PHE)	2,4 Gram
Tyrosin (TYR)	2,2 Gram
Threonin (THR)	6,5 Gram
Histidin (HIS)	1,5 Gram
Valin (VAL)	5,0 Gram
L-Tryptophan	1,0 Gram

Kontaktoplysninger

Type	Forbrugersupport
Navn	Toft Care A/S
Hjemmeside	www.toft-care.dk

Mærker / Logoer

Tilberedningsanvisninger

Generelt kan PROLACIN tilsættes i mængder fra 3-8%. Den tilsatte mængde PROLACIN er altid afhængig af, hvilke produkter der arbejdes med. Varm fremstilling med opkog • 50 ml vand koges og tilsættes 25 g PROLACIN under omrøring/piskning. Kold fremstilling • 100 ml vand tilsættes 25 g PROLACIN under omrøring/piskning. Lad det færdige produkt hvile i 5-10 min. Det færdige proteinkoncentrat kan tilsættes kolde og varme supper, saftdrikke, kartoffelmos, desserter og is m.v. Som drikke Der kan tilsættes fra 3-6% PROLACIN. Det bedste resultat opnås ved brug af rene safter (solbær, kirsebær etc.) samt tilsætning af lidt sødestof f.eks. acesulfamkalium eller Atwel 0-kalorier. I supper Der kan tilsættes fra 3-6% I farsretter Der kan tilsættes ca. 5-8% I kartoffelmos Der kan tilsættes ca. 5% I desserter/fromager Der kan tilsættes 8% i f.eks. ymerfromage