

## PROFILO AMINOACIDICO

Aminoacidi	Per 100g di polvere
L-alanina	4,41
L-arginina	8,5
L-acido aspartico	11,17
L-cistina	1,4
L-acido glutammico	16,8
Glicina	4,09
L-istidina	2,34
L-isoleucina	4,57
L-leucina	8,40
L-lisina	7,11
L-metionina	1,21
L-fenilalanina	5,39
L-proline	4,21
L-serina	6,03
L-treonina	3,7
L-triptofano	1,02
L-tirosina	2,73
L-valina	6,43
L-idrossiprolina	0,01
Punteggio chimico <sup>1</sup>	146

<sup>1</sup>Punteggio chimico delle proteine: FAO / WHO 1985



- 100% proteine vegetali in polvere
- 20 grammi di proteine per frullato
- Senza additivi artificiali
- Senza zuccheri aggiunti

[Vai al prodotto](#)

Il punteggio chimico (CS) determina la qualità proteica di un alimento. Il punteggio si basa sul contenuto di aminoacidi essenziali. Quanto più alto è il CS, tanto meglio l'organismo può utilizzare la proteina per costruire le proprie proteine.