

PROFIL D'ACIDES AMINÉS

Acides aminés	Pour 100g de poudre
L-Alanine	4,41
L-Arginine	8,5
Acide L-aspartique	11,17
L-Cystine	1,4
Acide L-glutamique	16,8
Glycine	4,09
L-Histidine	2,34
L-Isoleucine	4,57
L-Leucine	8,40
L-Lysine	7,11
L-Méthionine	1,21
L-Phénylalanine	5,39
L-Proline	4,21
L-Sérine	6,03
L-Thréonine	3,7
L-Tryptophane	1,02
L-Tyrosine	2,73
L-Valine	6,43
L-Hydroxyproline	0,01
Score chimique ¹	146

¹Score chimique Ref. protéines: FAO / WHO 1985



- Poudre de protéine 100% végétale
- 20 grammes de protéines pas shake
- Sans additifs artificiels
- Sans sucre ajouté

[Découvrir](#)

Le score chimique (CS) détermine la qualité protéique d'un aliment. Il est évalué en fonction de la teneur en acides aminés essentiels. Plus le SC est élevé, plus le corps est capable d'utiliser la protéine pour construire ses propres protéines.