

Proteína de Levadura Nutricional (PLN EF)

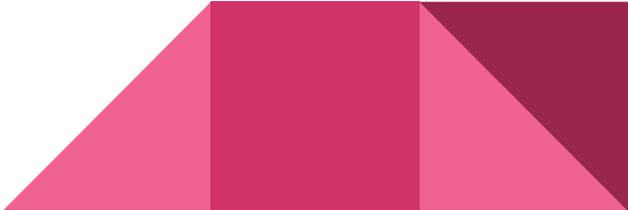
Energy Feelings

Proteína Vegetal innovadora, y de la mayor calidad

Eco friendly, saludable y de toda confianza

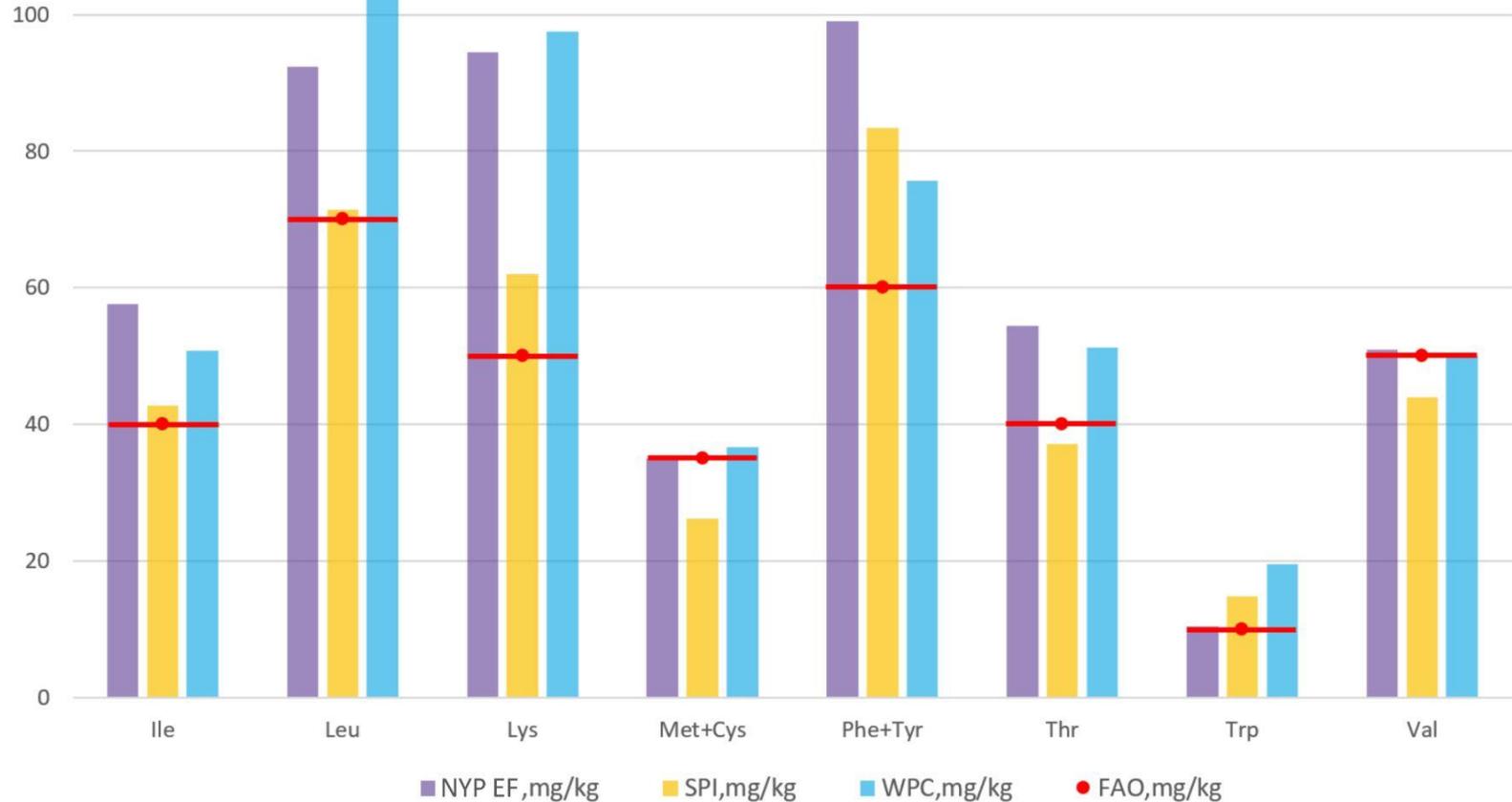


Beneficios y Ventajas

- Proteína completa que **contiene todos los aminoácidos esenciales, alto contenido de todos los BCAA**
 - La **nutrición y la digestibilidad son** las mismas que las proteínas lácteas, **superiores** a las demás proteínas vegetales
 - Sin los riesgos** de OMG y de las proteínas animales
 - Ecológico y sostenible**
 - Sabor completamente neutro**, libre de regusto
- 

Nutrición & Digestibilidad

La nutrición y la digestibilidad de PLN EF (Proteína de Levadura Nutricional Energy Feelings) es la misma que la Whey Protein (concentrado de proteína de suero), y es mucho más alta que la SPI (aislado de proteína de soja)



PDCAAS* en LPN EF está en el mismo nivel que la proteína Whey (WPC), mucho más alto que SPI, lo que significa una calidad óptima y una buena digestibilidad de LPN EF.

*(PDCAAS es el sistema de medición de la digestibilidad de proteínas adoptado por la FDA y la OMS). Nivel más alto = 1, Más bajo = 0.

Protein Type	The first limiting AA	PDCAAS
NYP EF	/	1
SPI	Met+Cys	0.80
WPC	/	1

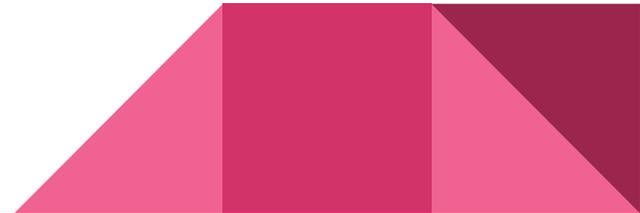
LPN EF contiene cantidades significativas de BCAA (aminoácidos de cadena ramificada), lo que lo convierte en un ingrediente ideal en aplicaciones de recuperación deportiva.

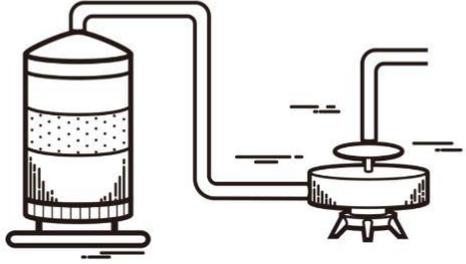
BCAA/100g protein	NYP EF	SPI	WPC
Leucine	10.2	6.7	10.9
Isoleucine	6.6	3.9	5.1
Valine	6.5	4.0	4.9
Total content	23.3	14.6	20.9

Eco-friendly y Sostenible

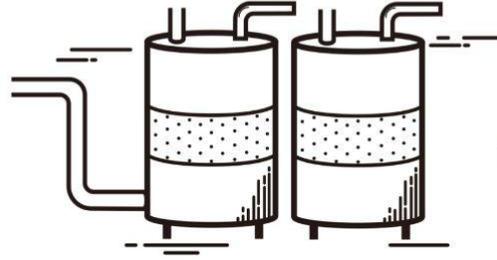
La producción de la levadura nutricional es el modelo de una economía circular. La caña de azúcar y la melaza de remolacha son la fuente de nutrientes de la levadura.

Las aguas residuales de la producción de levadura son la fuente de fertilizante orgánico para la producción de cultivos.

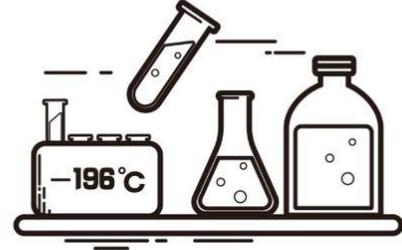




Centrifugal separation, washing and concentration to yeast cream



Yeast fermentation

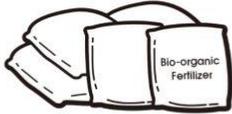


Seed yeast culture

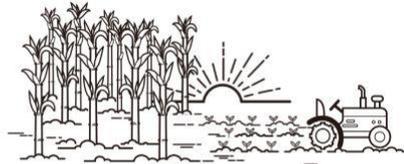


Molasses

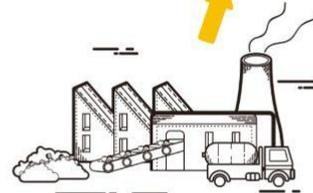
Yeast production realizes recycling of resources



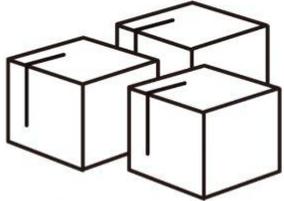
Bio-organic fertilizer



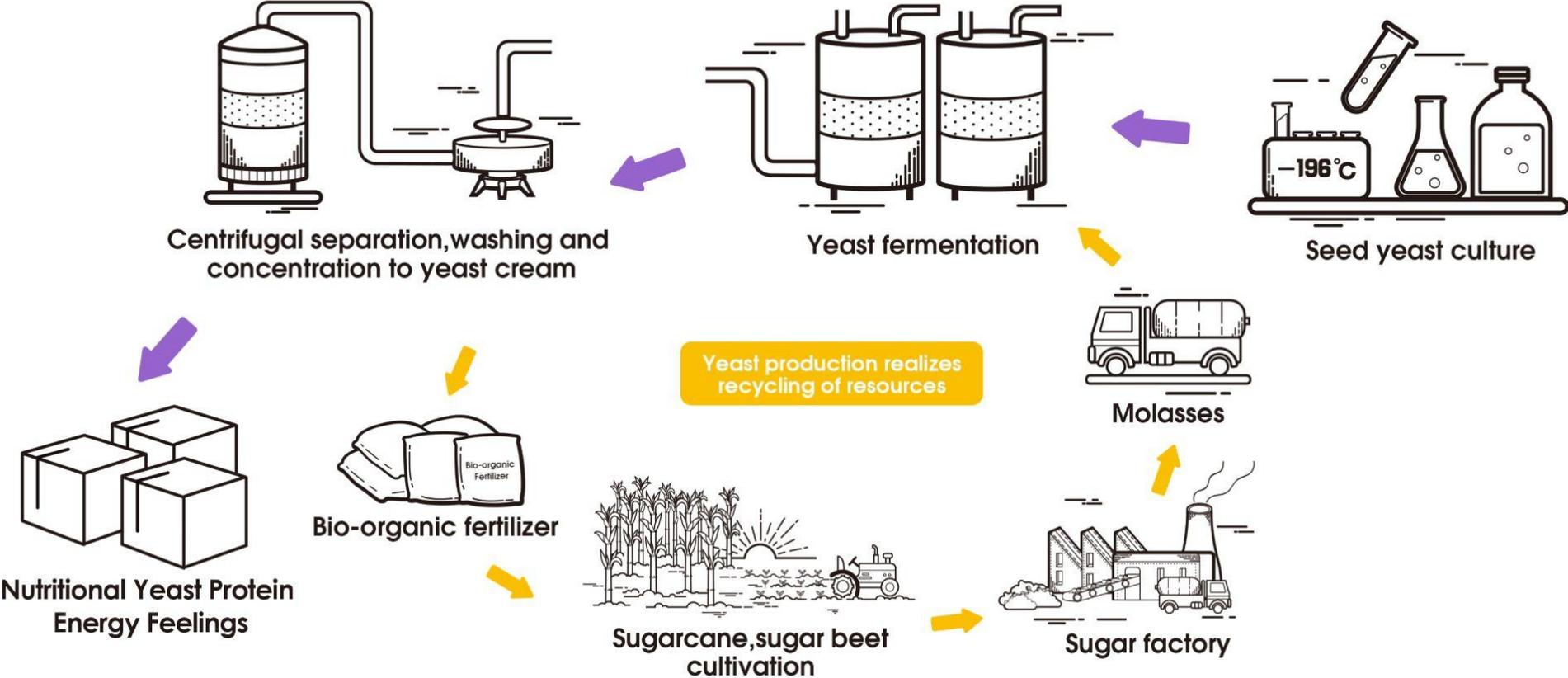
Sugarcane, sugar beet cultivation



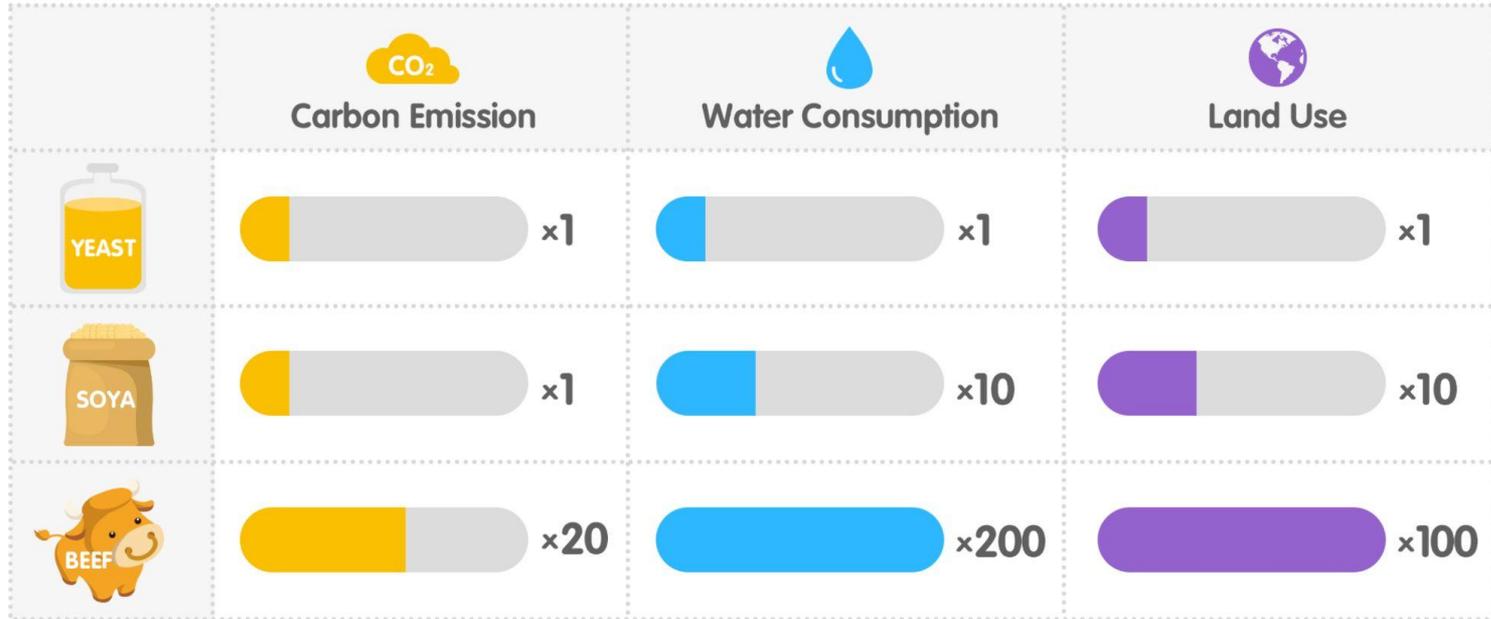
Sugar factory



Nutritional Yeast Protein
Energy Feelings



En comparación con las proteínas de origen vegetal y animal, la PLN EF reduce el consumo de agua y la huella de carbono, al mismo tiempo que necesita menos tierras de cultivo, gracias al proceso de fabricación patentado.



Health Claims de la Proteína de Levadura Nutricional EF

- No OMG, No Animal:
- Apto para veganos, vegetarianos y flexitarianos
- Sin gluten, sin soja, sin lácteos, sin alérgenos, sin lactosa
- Sin factores antinutricionales, como inhibidores de la proteasa, fitatos
- Sin pesticidas, antibióticos y hormonas
- Etiqueta limpia



Aplicaciones de la PLN EF

La PLN EF se puede aplicar fácilmente a todo tipo de alimentos que suministren proteínas de buena calidad; bebidas proteicas, pasteles, batidos, suplementos dietéticos, proteínas en polvo, barritas energéticas, barritas proteicas, sustitutos de comidas en polvo, etc.

Sus aplicaciones incluyen:

- Nutrición deportiva y musculación
 - Recuperación después del entrenamiento
 - Control de peso y personas que hacen dieta.
 - Personas mayores con sarcopenia, (envejecimiento saludable)
 - Veganos, vegetarianos y vegetarianos flexibles
 - Salud general y estilos de vida saludables.
- 