



Compagnie Française des Ingrédients & Adjuvants

13, rue Yvon VILLARCEAU
75116 PARIS / FRANCE

Téléphone : [33 - 1] 56 90 29 90
Télécopie : [33 - 1] 56 90 02 90
E-MAIL : cfia@cfia.fr
WEB : www.cfia.fr

C. F. I. A.

PROTEINES DE SOJA TEXTUREES [T.V.P.]

Les protéines de soja texturées par un procédé permettant une réhydratation rapide et un goût neutre sont des aliments protéiniques naturels, compléments économiques des sources traditionnelles de protéines (viandes, poissons, œufs, etc....)

- Riche en protéines
- Sans matières grasses
- Longue conservation
- Facile à utiliser

Elles se présentent sous deux granulométries :

- Emincés de soja de type S61 :
 - Tamis < 1,00 mm : de 5 à 10%
 - Tamis de 1,00 à 3,15 mm : de 55 à 70%
- Emincés de soja de type S63 :
 - Tamis < 1,00 mm : de 1 à 5%
 - Tamis de 1,00 à 3,15 mm : de 25 à 50%