



## Milchprotein Crispies

Proteinangereicherte Nahrungsmittel boomen. Früher waren Proteingänzungen etwas für Sportler, heute sind Sie im Mainstream angekommen. Anzutreffen sind Sie heute in proteinangereicherte Getränke, Schokolade, Backwaren, Riegel, Milchprodukte und sogar in Brotaufstrichen. Hierbei ist die gängigste Form der Proteinanreicherung mittels einem Proteinpulver. Mit unserem Pro Crisp haben Sie jetzt die Möglichkeit eine ganz neue Form von Proteinanreicherung zu testen.

ProCrisp ist ein co-extrudiertes Produkt, das aus einer Kombination von Molkenprotein-Isolat und Reismehl hergestellt wird. Durch die Extrusion entstehen knusprige, kugelförmige Milchprotein-Isolat-Crispies, welche in unterschiedlichen Grössen und Geschmacksrichtungen verfügbar sind.

ProCrisp ist erhältlich in zwei verschiedene Grössen mit Durchmesser von 4mm oder 6mm. Während Pro Crisp White cremefarbig und geschmackneutral ist, bieten wir Ihnen mit ProCrisp Dark eine sensorisch interessante Alternative. Dank Zugabe von Kakaopulver besitzen die ProCrisp Dark Crispies eine dunkelbraune Farbe und intensiven Kakaogeschmack.

Wie in der untenstehenden Tabelle zu erkennen ist, bestehen die ProCrisps zu 50% aus Protein und enthalten mit < 1.2% sehr wenig Laktose.

	ProCrisp White	ProCrisp Dark
<b>Protein</b>	52.0%	49.6%
<b>Fett</b>	1.0%	1.7%
<b>Laktose</b>	1.2%	0.4%
<b>Kohlenhydrate</b>	40.0%	44.5%
<b>Mineralien</b>	2.2%	2.6%



Sollte dieser Proteingehalt nicht hoch genug sein, bietet Ihnen die Trinova AG zudem auch eine High Protein Pro Crisp Variante an mit >90% Protein an. Diese Crisps werden ohne Zusatzstoffe und ohne Zugabe von Reismehl über ein kontinuierliches HTST-Hochdruckverfahren, in Kombination mit Kasein und Molke Proteinen, hergestellt.

Alle Produkte sind sowohl Koscher als auch Halal zertifiziert .

«Ernährung ist unsere Leidenschaft»