

Boletín Técnico

VITESSENCE™ Pulse 3600

Versión 1, 2021

La información descrita anteriormente se ofrece exclusivamente para su consideración, investigación y verificación independiente. Queda en usted decidir cómo y si utiliza esta información. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no otorgan ninguna garantía acerca de la exactitud o lo completo de la información contenida anteriormente, ni de la conveniencia de ninguno de sus productos para el uso específico que usted quiera darle. En adición, toda garantía expresa o implícita de no infracción, comercialización o idoneidad para un propósito específico quedan por la tanto excluidas. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no serán responsables de ninguna obligación o daños derivados de o relacionados con lo precedente.

La marca y logo de INGREDION IDEA LABS y/o CONSUMER-CENTRICITY son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2015



VITESSENCE™ Pulse 3600

¿Qué características presenta?

- Concentrado de proteína de haba (60%)
- Libre de gluten.
- Etiquetado Limpio
- NON GMO
- Alto contenido de proteína
- Resistente a altas temperaturas
- Buena retención de agua
- Imparte expansión
- Desarrolla gelificación.



La información descrita anteriormente se ofrece exclusivamente para su consideración, investigación y verificación independiente. Queda en usted decidir cómo y si utiliza esta información. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no otorgan ninguna garantía acerca de la exactitud o lo completo de la información contenida anteriormente, ni de la conveniencia de ninguno de sus productos para el uso específico que usted quiera darle. En adición, toda garantía expresa o implícita de no infracción, comercialización o idoneidad para un propósito específico quedan por la tanto excluidas. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no serán responsables de ninguna obligación o daños derivados de o relacionados con lo precedente.

La marca y logo de INGREDION IDEA LABS y/o CONSUMER-CENTRICITY son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2015



VITESSENCE™ Pulse 3600

¿Dónde y cómo lo puedo aplicar?

Diseñado para dar propiedades de expansión, emulsificación y gelificación en diferentes aplicaciones para los segmentos de :

- Panificación (Nivel de uso: 0.5-10%).
- Salsas y aderezos (Nivel de uso: 1-5%).
 - Aderezos de mayonesa
- Pastas (Nivel de uso: 5-20%).
- Lácteos (Nivel de uso: 1-6%).
 - Leche
 - Quesos
 - Helados

La información descrita anteriormente se ofrece exclusivamente para su consideración, investigación y verificación independiente. Queda en usted decidir cómo y si utiliza esta información. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no otorgan ninguna garantía acerca de la exactitud o lo completo de la información contenida anteriormente, ni de la conveniencia de ninguno de sus productos para el uso específico que usted quiera darle. En adición, toda garantía expresa o implícita de no infracción, comercialización o idoneidad para un propósito específico quedan por la tanto excluidas. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no serán responsables de ninguna obligación o daños derivados de o relacionados con lo precedente.

La marca y logo de INGREDION IDEA LABS y/o CONSUMER-CENTRICITY son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2015





VITESSENCE™ Pulse 3600

¿Qué consideraciones debo conocer?

- Es adecuado usarlo en procesos con pH neutro a acidez media y temperatura elevada.
- Esta proteína de leguminosas concentrada puede ser una excelente fuente de proteína, brindando altos niveles (>60%). Además se puede utilizar para eliminar y / o reducir otras fuentes de proteínas en la fórmula, es decir, lácteos, soja, suero, etc.
- Puede ser utilizado para eliminar o reducir huevo en aderezos, pastas y productos empanizados.
- Ofrece una buena emulsificación para una mayor estabilidad, que puede ayudar a prolongar la vida útil .

La información descrita anteriormente se ofrece exclusivamente para su consideración, investigación y verificación independiente. Queda en usted decidir cómo y si utiliza esta información. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no otorgan ninguna garantía acerca de la exactitud o lo completo de la información contenida anteriormente, ni de la conveniencia de ninguno de sus productos para el uso específico que usted quiera darle. En adición, toda garantía expresa o implícita de no infracción, comercialización o idoneidad para un propósito específico quedan por la tanto excluidas. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no serán responsables de ninguna obligación o daños derivados de o relacionados con lo precedente.

La marca y logo de INGREDION IDEA LABS y/o CONSUMER-CENTRICITY son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2015



Ingredion.

Be what's next.



VITESSENCE™ Pulse 3600

¿Qué datos relevantes debo conocer?

- Datos fisicoquímicos
 - Humedad: 0-9%
 - Proteína: 60% b.s.
 - Almidón: 4% b.s.
 - Grasa: 4% b.s.
 - Apariencia: Polvo ligeramente amarillo, gris
- Vida de anaquel
 - 2 años
- Empaque y almacenamiento
 - Empacado en bolsas de 20 kg
 - Se recomienda que el producto se almacene a 25°C y con una humedad relativa inferior al 65%.
- País de origen
 - Estados Unidos



¡Estamos listos para co-crear contigo!
Acércate a nuestro equipo de expertos y conoce
las soluciones que mejorarán tus productos

MUCHAS GRACIAS!

INGREDION MÉXICO, S.A.de C.V.

