Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

Kontakt:
Telefono: 015773998502
E-Mail: pdf@energyvital.de

Rechtliches:
Amtsgericht Dresden
USt-ID-Nr.: DE352285297

Panoramica

Gelatina di pesce Premium, 300 g polvere

Codice prodotto: BL0510



Prezzo

Quantità	Prezzo unitario	Prezzo base
A 1	29,60 €	98,67 € / 1 Kilogramm
A 4	28,10 €	93,67 € / 1 Kilogramm
Da 5	26,60 €	88,67 € / 1 Kilogramm

Prezzi incl. IVA più costi di spedizione

Descrizione

Concentrato proteico da collagene di pesce per una cucina salutare

La gelatina è quasi indispensabile nella cucina raffinata. Creme dal cuore morbido e torte altrettanto delicate, ma comunque tagliabili, sono difficili da ottenere senza di essa. L'amido come agente legante ha proprietà completamente diverse e nemmeno agar-agar o pectina conferiscono la stessa consistenza pregiata.

Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

Kontakt:
Telefono: 015773998502
E-Mail: pdf@energyvital.de

Rechtliches:
Amtsgericht Dresden
USt-ID-Nr.: DE352285297

Ma anche tra i tipi di gelatina ci sono differenze. La comune gelatina bovina lega in modo molto più duro, i piatti risultano di gran lunga meno delicati. E la gelatina suina è tabù per i musulmani, gli ebrei e molte altre persone che semplicemente non mangiano maiale.

Qui la gelatina di pesce offre una sostituzione ideale, poiché non è solo più sana, ma anche nelle sue proprietà culinarie molto più pregiata rispetto alla gelatina convenzionale. La gelatina di pesce premium è un concentrato proteico purificato ottenuto dal collagene di pesce. Le proteine del collagene sono le strutture proteiche più comuni nell'uomo e negli animali. La gelatina di pesce premium contiene il profilo completo di aminoacidi del collagene, è senza glutine, priva di additivi e neutra in odore e sapore. Inoltre è naturalmente priva di colesterolo e quasi priva di carboidrati e grassi. È inoltre kosher e halal.

Qualità della materia prima

Ogni lotto di produzione viene controllato per residui. I metalli pesanti sono ben al di sotto dei limiti. Anche il carico microbiologico è basso; ad esempio il prodotto è garantito privo di salmonelle.

La materia prima impiegata è tracciabile al 100%. Non vengono utilizzate fonti di materie prime opache provenienti dall'Asia: la materia prima, cioè le pelli dei pesci, proviene dall'acquacoltura europea. Sebbene il prodotto non sia ovviamente vegano, non è necessario che un pesce muoia solo per questa gelatina di pesce. Le pelli dei pesci sono esclusivamente un sottoprodotto che si genera nella produzione dei filetti di pesce.

Utilizzo

La gelatina di pesce premium è ben tollerata e può essere utilizzata ovunque in cucina sia richiesta la gelatina. Bisogna evitare il riscaldamento oltre gli 80 ºC, altrimenti si perde la capacità di gelificazione. Inoltre la gelatina di pesce premium è un eccellente ingrediente per preparare shake proteici e vitali fatti in casa.

Per arricchire e valorizzare l'alimentazione quotidiana: mescolare 1 cucchiaio (circa 10 g) di polvere di gelatina di pesce in circa 200 ml di acqua, succo, latte di mandorla, avena o riso oppure in muesli, yogurt o quark. Proprio come la gelatina di altre fonti, la polvere di gelatina di pesce può essere utilizzata anche per la preparazione di gelatine e dessert cremosi. Usare le quantità indicate nella ricetta. A seconda della consistenza desiderata si utilizzano tra 15 e 30 g per litro di liquido.

Naturalmente la gelatina di pesce può anche essere assunta come semplice integratore alimentare ed è per molte persone più appetibile rispetto ai prodotti solitamente consigliati a tale scopo, ossia polveri di gelatina derivanti da suini e bovini nella produzione intensiva. Tuttavia l'assunzione sotto forma di prodotti gustosi, ad esempio dalla cucina low-carb di Verena Geistlich, è sicuramente più piacevole rispetto all'assunzione di polvere sciolta nell'acqua e ha gli stessi effetti positivi. Pertanto raccomandiamo di preferire fondamentalmente questa modalità di assunzione!

Dichiarazione nutrizionale

Valori nutrizionali	**per 100 g**
Valore energetico	1496 kJ / 358 kcal
Grassi	0,01 g
di cui:	
– acidi grassi saturi	0,004 g
Carboidrati	0,5 g

Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

Kontakt:
Telefon: 015773998502
E-Mail: pdf@energyvital.de

Rechtliches:
Amtsgericht Dresden
USt-ID-Nr.: DE352285297

– di cui zuccheri*	0,5 g
Proteine	89 g
Sale	0,37 g

* naturalmente presente, non viene aggiunto zucchero
** Sodio da fonti naturali

Profilo aminoacidico (riferito alla gelatina totale)

Aminoacido**	**per porzione 10 g**
Glicina	1881 mg
Prolina	1134 mg
Acido glutammico	1044 mg
Idrossiprolina	1044 mg
Arginina	459 mg
Acido aspartico	315 mg
Lisina*	315 mg
Serina	315 mg
Treonina*	243 mg
Leucina*	243 mg
Fenilalanina*	207 mg
Valina*	180 mg
Isoleucina*	135 mg
Idrossilisina	135 mg
Istidina	117 mg
Metionina*	72 mg
Tirosina	36 mg

* aminoacido essenziale

Ingredienti

100% gelatina di pesce, controllata per residui.

Consigli per il consumo

Da utilizzare in cucina e nell'alimentazione come la gelatina.

Indicazioni per la conservazione

Conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce (non in frigorifero).

Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

Kontakt:
Telefon: 015773998502
E-Mail: pdf@energyvital.de

Rechtliches:
Amtsgericht Dresden
USt-ID-Nr.: DE352285297

Informazioni sul prodotto

Applicazione:	Ossa e articolazioni
Forma farmaceutica:	In polvere.
Qualità:	Senza glutine, Senza lattosio, Senza stearato di magnesio
Luogo di origine:	Acquacoltura europea
Allergeni:	Pesce
Tipo di prodotto:	Cibo