

Proteína de Levadura Nutricional

Nombre Científico:	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Descripción física del producto	Extracto de levadura NUTRICIONAL 100% (extraído de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>), en polvo
Características físico-químicas	Color: amarillo claro. Olor: neutro Sabor: neutro, algo salado.

La Proteína de levadura nutricional es un grandioso súper alimento para enriquecer el valor nutritivo de cualquier preparación. **CONTIENE LOS 9 AMINOÁCIDOS ESENCIALES.** También presenta todos los BCAA y glutamina.

Usando el método PDCAAS (Puntuación Corregida de Aminoácidos de Digestibilidad de Proteínas) recomendado por el Comité FAO/OMS en 1993, por ahora, el método más empleado mundialmente para determinar la calidad de una proteína. Lo que evalúa PDCAAS es la calidad nutricional de fuentes proteicas determinadas, basadas en el cálculo del aminograma corregido por su digestibilidad ileal (en el íleon, parte final del intestino delgado).

Así, La PDCAAS de la **Proteína de levadura nutricional** es 1 (máximo valor) equivalente a la clara de huevo o al Whey..

La **Proteína de levadura nutricional** se extrae de la levadura nutricional que es cuidadosamente cultivada a partir de una cepa de la levadura primaria *Saccharomyces cerevisiae* en melazas purificadas de remolacha. Más tarde es inactivada y secada en un tambor de rodillos que la convierte en escamas homogéneas. Al ser inactiva, esta levadura no proliferaría el desarrollo de levaduras en el tracto intestinal.

Se trata de un alimento con extraordinarias propiedades nutricionales. Es ideal para enriquecer la alimentación de personas sanas y convalecientes, niños, deportistas, personas veganas o vegetarianas.

La **proteína de levadura nutricional** es una excepcional fuente de proteínas de gran calidad. Contiene un 82% de proteínas biodisponibles, lo que la hace uno de los alimentos más ricos en este nutriente de todo el planeta.

Este superalimento además presenta vitaminas del grupo B, Zinc (14% VRN), calcio, magnesio, hierro y cobre y posee un bajo contenido de grasa.

Principales Ventajas:

- Delicioso sabor ligeramente salado
- Gran versatilidad de uso, pudiendo utilizarse en preparaciones crudas o cocidas
- Muy bajo índice glucémico
- Excepcional fuente de proteínas (82%)
- Presenta vitaminas del grupo B
- Indicado para ayudar a aumentar masa muscular después de entrenos de fuerza
- Contiene todos los aminoácidos esenciales
- Contiene todos los aminoácidos ramificados (BCAA) y glutamina
- Las proteínas contribuyen a que aumente la masa muscular.
- Las proteínas contribuyen a conservar la masa muscular.
- Las proteínas contribuyen al mantenimiento de los huesos en condiciones normales.
- Fácil disolución
- Libre de gluten
- Indicada para vegetarianos y veganos por su valioso aporte nutricional de altísima biodisponibilidad
- Sin ningún tipo de aditivo (colorantes, endulzantes artificiales, conservantes) y libre de agentes de carga, aglutinantes u otros excipientes.

Consejos de uso y aplicaciones:

La **Proteína levadura nutricional** puede ser usada en muy diversas aplicaciones y formatos.

Por toma de 30g, añadir bebida vegetal, leche, yogurt o agua al gusto (unos 200/300ml). Se puede espolvorear directamente sobre ensaladas y platos elaborados fríos y calientes. Se utiliza para la elaboración de “quesos” veganos, para gratinar, como ingrediente de rellenos. También se puede combinar con especias o hierbas y elaborar condimentos. Realza los sabores de guisados, salsas, pasta, pizzas por su sabor que recuerda al del queso.

Se disuelve bien en medios líquidos por lo que se puede usar para enriquecer sopas y cremas. En batidos y bebidas vegetales, como el topping de los cereales de la mañana. Las aplicaciones culinarias son prácticamente ilimitadas.

Al no contener Gluten es apta para CELÍACOS

Conservación:

Almacenar en un lugar fresco (Preferentemente 5-15°C), protegido de la luz directa. En condiciones secas (Preferentemente R.H 55-60%) y limpias.

Una vez abierto el empaque, cerrar herméticamente y almacenar nuevamente en las condiciones descritas para evitar la exposición a humedad del ambiente, la adhesión de olores y la contaminación microbiana.

Vida útil:

Mínimo un año desde la fecha de envasado dependiendo el producto.

Advertencia:

Como siempre consulte a su médico o dietista antes de añadir cualquier suplemento a su dieta. Personas con dietas restrictivas deberían consultar a su profesional de la salud o nutricionista antes de adoptar o rechazar el uso de nuestros productos.

Precaución: suspenda su uso si se produce alguna reacción adversa.

Te recordamos que toda la información ofrecida en esta ficha es de carácter orientativo y es presentada en buena fe a partir de fuentes diversas, de investigaciones propias y ajenas a la compañía.

La información presente en esta ficha no reemplaza la opinión de personal médico cualificado ni pretende diagnosticar, tratar o curar ninguna condición de salud.

Si te encuentras en estado de gestación, si estás tomando medicamentos o sufres de algún problema de salud, consulta primero a tu médico o terapeuta cualificado antes de tomar este producto.

Mantener el producto fuera del alcance de los niños.

Documentos de referencia:**Plaguicidas**

Este producto cumple con los requisitos descritos en el Reglamento del Consejo (CE) No. 834/2007 (y modificaciones consecutivas). También cumple con la estricta norma de agricultura ecológica. Durante el proceso de fabricación, el producto y los materiales de embalaje no son expuestos a pesticidas o residuos de pesticidas.

Sustancias indeseables

Los niveles de sustancias indeseables (metales pesados, HAP, micotoxinas, etc.) están por debajo de los límites identificados por la legislación de la UE (Reglamento de la Comisión No 2073/2005, No 2023/915, y sucesivas enmiendas), incluidas las recomendaciones de la EFSA sobre alimentos contaminantes.

Transgénicos (GMO)

Este producto no está sujeto a modificaciones genéticas. Reglamentos 1829/2003/EC y 1830/2003/ EC sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

Irradiación

El producto no ha sido irradiado y cumple con el reglamento de la UE 1999/3/EC.

Pruebas en animales

Confirmamos que no realizamos ni encargamos pruebas en animales de ningún producto.

Sostenibilidad

La Comisión Europea ha adoptado en 2020 una nueva y completa Estrategia sobre la biodiversidad para devolver la naturaleza a nuestras vidas y una Estrategia «de la granja a la mesa» en pro de un sistema alimentario equitativo, sano y respetuoso con el medio ambiente.

En la actualidad la principal fuente de proteínas tiene un origen animal, por lo que un aumento en la demanda en los próximos 20 años supondría un crecimiento del 40 por ciento en el consumo de productos cárnicos. Esta mayor demanda plantea la necesidad de asegurar la sostenibilidad de la cadena alimentaria, no solo a través de procesos más eficientes, sino también identificando nuevas fuentes proteicas para el desarrollo de una economía más competitiva, sostenible e integradora (estrategia europea 2030). Por ello, se hace necesario, a través de la innovación, buscar nuevas fuentes de proteína alternativas.

El desafío de la sostenibilidad y la mayor concienciación en la población europea, especialmente de las generaciones más jóvenes, tanto por lo sostenible, como por lo saludable y conveniente, y, por extensión, el bienestar, la salud y la calidad de vida.

Producido por: