



Magic Broth

Caldo Proteico Nutricional

Descripción física del producto	Copos (escamas) y harina homogénea
Características físico-químicas	Color: Beige claro. Olor: neutro Sabor: neutro, algo salado.
Ingredientes	Levadura nutricional inactiva (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), Almidón de maíz,* Leche de coco*, Flor de sal, Inulina de Agave by Oligofructose™)*, Cebolla deshidratada*, Romero en polvo*, Perejil en polvo* y Pimienta Negra* (*) de cultivo ecológico

El caldo Proteico nutricional de Green Tahr es un caldo deshidratado que se prepara de manera fácil, mezclando el preparado en polvo con agua a punto de ebullición, y que aporta una cantidad excepcional de nutrientes en su forma biodisponible. Elevado contenido de vitaminas y minerales esenciales, así como de proteínas completas.

- 9g de proteína por taza de 250ml (más que un huevo)
- 15g de proteína por plato de 400ml (cómo dos huevos)

Es idóneo para disfrutar de una comida extremadamente saludable, de una forma rápida y sencilla. Además, es muy sabroso, ya que gracias a distintos tipos de levaduras inactivadas recuerda al clásico “caldo de pollo”.

Como todos los productos de Green Tahr, es vegano, sin gluten, lactosa, ni otros alérgenos y Clean Label

El caldo proteico nutricional de Green Tahr está compuesto principalmente por extractos de la levadura nutricional inactiva, por lo que no provocan el desarrollo de levaduras en el tracto intestinal; y que le otorga un 41% de proteínas biodisponibles con un perfil aminográfico completo, comparable con el suero láctico o la proteína de huevo. Además, es extraordinariamente rico en todas las vitaminas del grupo B: B1, B2, B3, B5, B6, B9 y la preciada B12. También **aporta Vitamina D, Zinc y Selenio.**

Principales ventajas:

- Delicioso sabor ligeramente salado que recuerda al caldo de pollo
- Tan solo 130 Kcal por ingesta
- Bajo en grasas

Ésta es una ficha técnica de orientación profesional y no está destinada a público.



- Ideal para dietas de control de peso
- Muy bajo índice glucémico
- Fuente de proteínas 41 %
- Fuente de vitaminas del grupo B (incluida B12) y D
- Rico en vitamina D que contribuye al mantenimiento de los huesos y de los dientes en condiciones normales,
- Rico en vitamina D que contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario.
- Rico en vitamina D que contribuye a la absorción /utilización normal del calcio y el fósforo.
- La vitamina B6 ayuda a regular la actividad hormonal.
- El ácido pantoténico contribuye al rendimiento intelectual normal.
- La riboflavina contribuye al mantenimiento de la visión en condiciones normales.
- La vitamina B6 y la B12 contribuyen al funcionamiento normal del sistema inmunitario.
- Rico en Zinc
- El zinc contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario.
- El zinc contribuye a la fertilidad y reproducción normales y al mantenimiento de niveles normales de testosterona.
- El zinc contribuye al mantenimiento de los huesos en condiciones normales.
- El zinc contribuye al mantenimiento de la piel en condiciones normales.
- El zinc contribuye al mantenimiento de la visión en condiciones normales.
- El zinc contribuye a la protección de las células frente al daño estrés oxidativo.
- El zinc contribuye a la función cognitiva normal
- Rico en Selenio
- El selenio contribuye a la función tiroidea normal
- El selenio contribuye a la espermatogénesis normal
- El selenio contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario
- El selenio contribuye a la protección de las células frente al daño oxidativo.
- Fuente de fibra
- Libre de gluten y lactosa
- Indicada para vegetarianos y veganos
- Libre de tóxicos, sometida a rigurosos controles de calidad

Información Nutricional:

Caldo Proteico		
	Información Nutricional (por 100g)	Información Nutricional por plato de caldo (40g)
Energía (kcal/kJ)	358/ 1500	130/ 544
Grasas (g)	6,50	2,37
de las cuales saturadas (g)	3,34	1,22

Ésta es una ficha técnica de orientación profesional y no está destinada a público.



Carbohidratos (g)	38,24					13,90				
de los cuales azúcares (g)	6,31					2,29				
Fibra alimentaria (g)	12,82					4,66				
Proteínas (g)	41,38					15,075				
Sal (g)	2					1,90				
Zinc	62,1	mg	621	%	VRN	22,6	mg	226	%	VRN
Selenio	152	mcg	276	%	VRN	55,3	mcg	100	%	VRN
Vitamina D	87,5	mcg	1.750	%	VRN	31,8	mcg	636	%	VRN
Tiamina (B1)	3,86	mg	351	%	VRN	1,4	mg	128	%	VRN
Riboflavina (B2)	14,7	mg	1.051	%	VRN	5,4	mg	382	%	VRN
Niacina (B3)	71	mg	444	%	VRN	25,8	mg	161	%	VRN
Ácido pantoténico (B5)	41,6	mg	693	%	VRN	15,1	mg	252	%	VRN
Piridoxina (B6)	6,2	mg	440	%	VRN	2,2	mg	160	%	VRN
Ácido fólico (B9)	708,5	mcg	354	%	VRN	257,6	mcg	129	%	VRN
Cobalamina (B12)	27	mcg	1080	%	VRN	9,8	mcg	393	%	VRN

(VRN=Valor Referencia Nutricional)

Sin gluten, Sin derivados lácteos ni gelatina, Sin aditivos, Sin azúcar añadido

Información de Alérgenos:

No contiene alérgenos según Anexo II Reglamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de Octubre

Producto	Presencia	Producto	Presencia
Cereales que contengan gluten	No	Almendras	No
Trigo	No	Avellanas	No
Centeno	No	Nueces	No
Cebada	No	Anacardos	No
Avena	No	Pacanas	No
Espelta	No	Nueces de Brasil	No
Kamut o sus variedades híbridas	No	Alfóncigos/Pistacho	No

Ésta es una ficha técnica de orientación profesional y no está destinada a público.



Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	■ Nueces macadamia	No
Huevos y productos a base de huevo	No	Apio o productos derivados	No
Pescado y productos a base de pescado	No	Mostaza y productos derivados	No
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Soja y productos a base de soja	No	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	Altramuces y productos a base de altramuces	No
Frutos de cáscara:	No	Moluscos y productos a base de molusco	No
<i>Si = presente No = ausente T= Trazas</i>			

Consejos de uso:

Para caldo:

Calentar agua hasta que empiece a hervir. Verter el caldo proteico nutricional Green Tahr en el plato o bol y añadir un poco de agua caliente, removiendo, hasta que no queden grumos. Añadir el resto de agua caliente.

Para 1 taza: mezclar 20g de caldo proteico con 200 ml de agua caliente.

Para 1 plato de caldo (400 ml) mezclar 40 g de caldo proteico con 400 ml de agua caliente.

Para sopa:

Preparar la sopa de su elección y cuando ya esté lista, apagar el fuego, añadir el Caldo Proteico, mezclar bien y servir.

Recomendamos usar entre 6 y 10g para cada 100ml de agua.

Receta: Sopa de verduras

Ingredientes para 2-3 porciones:

- 60g de caldo proteico nutricional
- 1l de agua
- 100g de zanahorias
- 100g de calabacines
- 50g de apio



- 30g de hojas de Col kale o repollo
- AOVE
- Sal marina

Preparación:

- Picar las verduras
- Verter en una olla
- Añadir 1l de agua y llevar a ebullición
- Bajar el fuego y cocinar sin tapa por 10 min
- Apagar el fuego y añadir el caldo proteico
- Remover hasta que se disuelva
- Servir la sopa

Receta: Sopa de cebolla con mozzarella vegana

Ingredientes para 2 porciones:

- 40g de caldo proteico nutricional
- 0,6l de agua
- 250g de cebollas blancas
- 2 tostadas de pan sin gluten
- Aceite de oliva virgen extra
- 'Mozzarella' vegana derretible

Preparación:

- Cortar la cebolla y pocharla a fuego lento durante 20 min
- Verter el agua y llevar a ebullición
- Bajar el fuego y cocinar tapado por 30 min hasta que la cebolla esté tierna
- Apagar el fuego y verter el caldo proteico
- Servir la sopa en un plato que pueda ir al horno
- Tostar el pan, poner encima de la sopa
- Espolvorear el 'queso' vegano y gratinar hasta que se haya fundido
- Servir con cuidado que estará muy caliente

A tener en cuenta:

- Si se cocina o se deja en reposo, se emulsionan los ingredientes y resulta un caldo más cremoso y uniforme.
- Pueden depositarse ingredientes formando poso en el fondo, basta con remover bien.
- Se puede usar para realzar los sabores de sopas, guisos, arroces y salsas.
- La orina puede obtener un color amarillo intenso debido a la vitamina B2 (tiamina).

Presentaciones:

750g (XI Pack)

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: