NOPROTEIN
LINEA
SENZA GLUTINE

SEMILAVORATI PANIFICAZIONE

SEMILAVORATI PASTICCERIA

SEMILAVORATI PASTA

SEMILAVORATI GELATERIA

IL PROGETTO DI PEGASO FOOD & TRADE

L'esperienza ventennale nel settore dei semilavorati, della lavorazione e della ricerca di materie prime, ha portato a supportare continui investimenti nello studio di nuove formulazioni in grado di soddisfare le esigenze di un mercato sempre più alla ricerca di **prodotti salutistici**. Considerando inoltre il numero crescente di persone che soffrono di intolleranze alimentari, è importante per noi disporre di semilavorati che garantiscano prodotti da forno all'altezza e che non siano inferiori per qualità e gusto rispetto a quelli convenzionali.

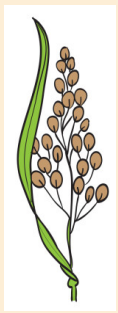
"**Senza glutine**" fa sempre più parte della normalità e non dell'eccezione, che fino a pochi anni fa comportava la rinuncia di uno stile di vita attivo e regolare.

Per questo nasce **NoProtein**, la nostra linea di semilavorati "gluten free" pronti all'uso. I nostri preparati garantiscono un prodotto ben bilanciato e facile da lavorare, pensato anche per un utilizzatore non professionale.

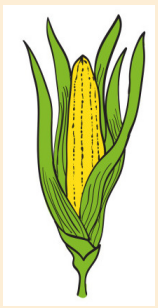
La linea NoProtein è ideale per intolleranti al glutine, celiaci e per chi segue regimi alimentari alternativi.

A PROPOSITO DI GLUTINE..

MATERIE PRIME NATURALMENTE SENZA GLUTINE CHE USIAMO



RISO



MAIS



GRANO SARACENO



SOIA

AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO

Non spaventarti, fidati di noi. Se lo utilizziamo un motivo c'è.

È un ingrediente presente in alcuni dei nostri preparati. Scopri il perchè.
Durante la lavorazione dei chicchi di grano, l'amido viene separato dalla componente proteica del frumento (nociva per il celiaco) attraverso un processo di lavaggio e asciugatura.
Tuttavia il processo di deglutinazione consente di mantenere intatti gli altri valori nutrizionali del frumento, quali vitamine, fibre, sali minerali ed amminoacidi.
La presenza dell'amido di frumento deglutinato all'interno dei nostri preparati conferisce al prodotto finale **migliore consistenza, profumo e maggiore conservabilità**.
Molte aziende scelgono di non integrare nella composizione questo ingrediente, ma se lavorato correttamente non si corre alcun rischio di contaminazione.

LA NOSTRA RACCOMANDAZIONE

Le persone che soffrono di celiachia sono in continuo aumento.
Per questo motivo riteniamo sia importante offrire a chi soffre di celichia e a chi vuole preservare uno stile di vita salutistico, una linea completa di semilavorati di altissima qualità.
Sappiamo che per le persone che soffrono di celiachia l'apporto giornaliero di fibra è molto importante. Per questo motivo un denominatore comune dei nostri prodotti è una buona percentuale del suddetto valore.

SEMILAVORATI PANIFICAZIONE

NOPROTEIN RM

CODICE PRODOTTO 2009

DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per tutti i prodotti da forno in generale senza glutine a base di **riso** e **mais**
Il modo migliore per realizzare prodotti da forno senza glutine

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Versatilità: è perfetto per qualsiasi utilizzo, sia per prodotti salati che dolci
- Buona conservabilità del prodotto finito
- Con amido di mais e farina di riso
- Semplicità di lavorazione
- Per prodotti da forno di altissima qualità
- Infinite possibilità di personalizzazione
- **Senza lattosio**

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 - 1 kg e secchiello 5 kg
altri formati disponibili su richiesta

Disponibile anche il concentrato al 10%

NOPROTEIN RM NUCLEO

CODICE PRODOTTO 2011

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 1 kg

PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

NOPROTEIN RM SEMI

CODICE PRODOTTO 2016

DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per pane e pizza senza glutine a base di **riso**, **mais** e **semi aromatici**

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- La presenza dei semi aromatici conferisce gusto più deciso al prodotto finito
- Buona conservabilità del prodotto finito
- Con amido di mais, farina di riso, semi di girasole, semi di lino, semi di sesamo e soia
- Semplicità di lavorazione
- Per prodotti da forno di altissima qualità
- Infinite possibilità di personalizzazione
- **Senza lattosio**

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta

SEMILAVORATI PANIFICAZIONE

NOPROTEIN F- PANE

CODICE PRODOTTO 2013

DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per tutti i prodotti da forno in generale senza glutine

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- La presenza dell'amido di frumento deglutinato, oltre che ad essere sicura e non comportare alcun rischio di contamina zione, conferisce delle performance migliori al prodotto finito, maggiore fragranza
- Con farina di riso
- Semplicità di lavorazione
- Per prodotti da forno di altissima qualità
- Infinite possibilità di personalizzazione
- **Senza lattosio**

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 - 1 kg altri formati disponibili su richiesta
PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

NOPROTEIN F-SEMI

CODICE PRODOTTO 2010

DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per **pane** e **pizza** senza glutine con **semi aromatici**

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- La presenza dei semi aromatici conferisce gusto più deciso al prodotto finito
- La presenza dell'amido di frumento deglutinato, oltre che ad essere sicura e non comportare alcun rischio di contamina zione, conferisce delle performance migliori al prodotto finito, maggiore fragranza
- Ottima conservabilità del prodotto finito
- Con amido di frumento deglutinato, farina di riso, semi di girasole, semi di lino, semi di sesamo e soia
- Semplicità di lavorazione
- Per prodotti da forno di altissima qualità
- **Senza lattosio**

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 - 1 kg altri formati disponibili su richiesta

SEMILAVORATI PANIFICAZIONE

NOPROTEIN GSM

CODICE PRODOTTO 2017

DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per tutti i prodotti da forno in generale senza glutine a base di **farina integrale di grano saraceno**
Il modo migliore per realizzare prodotti da forno senza glutine integrali

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Versatilità: è perfetto per qualsiasi utilizzo, sia per prodotti salati che dolci
- Buona conservabilità del prodotto finito
- Con amido di mais, farina di riso e farina integrale di grano saraceno
- Semplicità di lavorazione
- Per prodotti da forno di altissima qualità
- Infinite possibilità di personalizzazione
- **Senza lattosio**

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta

NOPROTEIN B

CODICE PRODOTTO 2000

DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per tutti i prodotti da forno in generale senza glutine

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- La presenza dell'amido di frumento deglutinato, oltre che ad essere sicura e non comportare alcun rischio di contamina zione, conferisce delle performance migliori al prodotto finito, maggiore fragranza
- Ottima conservabilità
- Con amido di frumento deglutinato
- Semplicità di lavorazione
- Per prodotti da forno di altissima qualità
- Infinite possibilità di personalizzazione
- **Senza lattosio**

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 - 1 kg altri formati disponibili su richiesta

SEMILAVORATI PANIFICAZIONE

NOPROTEIN RISO MAIS

CODICE PRODOTTO 2001

DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per tutti i prodotti da forno in generale senza glutine a base di **farina di riso** ed **amido di mais**

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Versatilità: è perfetto per qualsiasi utilizzo, sia per prodotti salati che dolci
- Buona conservabilità del prodotto finito
- Con amido di mais e farina di riso
- Semplicità di lavorazione
- Per prodotti da forno di altissima qualità
- Infinite possibilità di personalizzazione
- **Senza lattosio**

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta
PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

NOPROTEIN RISO M.B

CODICE PRODOTTO 2007

DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per tutti i prodotti da forno in generale senza glutine a base di **farina di riso** ed **amido di mais**

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Versatilità: è perfetto per qualsiasi utilizzo, sia per prodotti salati che dolci
- Buona conservabilità del prodotto finito
- Con amido di mais, farina di riso e destrosio
- Semplicità di lavorazione
- Per prodotti da forno di altissima qualità
- Infinite possibilità di personalizzazione
- **Senza lattosio**

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta
PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

SEMILAVORATI PIADA

NOPROTEIN RM PIADA

CODICE PRODOTTO 2018

DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per **piada** senza glutine a base di **riso** e **mais**

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Buona conservabilità del prodotto finito
- Con amido di mais e farina di riso
- Semplicità di lavorazione
- Per piadine di altissima qualità
- Infinite possibilità di personalizzazione
- **Senza lattosio**

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta

NOPROTEIN F-PIADA

CODICE PRODOTTO 2012

DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per **piada** senza glutine

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- La presenza dell'amido di frumento deglutinato, oltre che ad essere sicura e non comportare alcun rischio di contamina zione, conferisce delle performance migliori al prodotto finito, maggiore fragranza
- Ottima conservabilità
- Con amido di frumento deglutinato e farina di riso
- Semplicità di lavorazione
- **Senza lattosio**

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta

SEMILAVORATI PIADA

NOPROTEIN RM PIADA NUCLEO

CODICE PRODOTTO 2018N

DESCRIZIONE

Nucleo al 100% per **piada**
senza glutine a base di **riso** e **mais**

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Buona conservabilità del prodotto finito
- Con amido di mais e farina di riso
- Semplicità di lavorazione
- Per piadine di altissima qualità
- Infinite possibilità di personalizzazione
- **Senza lattosio**

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta

NOPROTEIN GSM PIADA

CODICE PRODOTTO 2019

DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per **piada** senza glutine
a base di **farina integrale di grano saraceno**

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Buona conservabilità del prodotto finito
- Con amido di mais, farina di riso e farina integrale di grano saraceno
- Semplicità di lavorazione
- Per piadine di altissima qualità
- **Senza lattosio**

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta

SEMILAVORATI PASTICCERIA

NOPROTEIN BIGNE' & FRITTURE

CODICE PRODOTTO 2054

DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per prodotti dolciari senza glutine con grassi, latte e uova al forno e fritti

Il modo migliore per realizzare bignè e frittelle senza glutine

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Utilizzo solo con aggiunta di acqua
- Buona conservabilità del prodotto finito
- Con farina di riso, uovo intero in polvere e latte magro in polvere
- Semplicità di lavorazione
- Per prodotti artigianali di altissima qualità
- Infinite possibilità di personalizzazione

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta

NOPROTEIN CAKE

CODICE PRODOTTO 2051

DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per **cakes**, **muffins** e **dolci soffici** in generale senza glutine

Il semilavorato perfetto per torte senza glutine

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Versatilità: è perfetto per qualsiasi tipo di cake soffice
- Ottima conservabilità del prodotto finito
- Semplicità di lavorazione
- Per prodotti artigianali di altissima qualità
- Infinite possibilità di personalizzazione
- **Senza lattosio**

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 - 1 kg altri formati disponibili su richiesta

SEMILAVORATI PASTICCERIA

NOPROTEIN FROLLA

CODICE PRODOTTO 2050

DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per **pasta frolla** senza glutine

Il modo migliore per realizzare crostate e biscotti senza glutine

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Utilizzo solo con aggiunta di uova e burro
- Ottima conservabilità del prodotto finito
- Semplicità di lavorazione
- Per prodotti artigianali di altissima qualità
- Infinite possibilità di personalizzazione

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 - 1 kg e secchiello 5 kg
altri formati disponibili su richiesta

NOPROTEIN GRANDI LIEVITATI

CODICE PRODOTTO 2053

DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per **croissant**, **brioches**, **pane dolce**, **panettone**, **pandoro**, **colomba**, **veneziana** e **dolci lievitati** in generale senza glutine

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Versatilità: è perfetto per qualsiasi tipo di dolce lievitato
- Ottima conservabilità del prodotto finito
- Semplicità di lavorazione
- Per prodotti artigianali di altissima qualità
- Infinite possibilità di personalizzazione

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta

SEMILAVORATI PASTICCERIA

NOPROTEIN PAN DI SPAGNA

CODICE PRODOTTO 2052

DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per tutti i tipi di pan di spagna senza glutine

Il modo migliore per realizzare pan di spagna e rollè senza glutine

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Utilizzo solo con aggiunta di uova ed acqua
- Elevata sofficità
- Ottima conservabilità del prodotto finito
- Semplicità di lavorazione
- Per prodotti artigianali di altissima qualità
- Infinite possibilità di personalizzazione
- **Senza lattosio**

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta

NOPROTEIN PASTA SFOGLIA

CODICE PRODOTTO 2014

DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per **pasta sfoglia** in generale senza glutine

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Utilizzo con aggiunta di olio, acqua e burro
- Ottima conservabilità del prodotto finito
- Semplicità di lavorazione
- Per prodotti artigianali di altissima qualità
- Infinite possibilità di personalizzazione
- **Senza lattosio**

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta
PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

SEMILAVORATI PASTA

NOPROTEIN GNOCCHI

CODICE PRODOTTO 2080

DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per pasta fresca e secca senza glutine

Il modo migliore per realizzare gnocchi senza glutine

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Utilizzo solo con aggiunta di uova e burro
- Con farina di riso e fecola di patata
- Ottima conservabilità del prodotto finito
- Semplicità di lavorazione
- Per prodotti artigianali di altissima qualità freschi e congelati
- Infinite possibilità di personalizzazione
- **Senza lattosio**

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta

NOPROTEIN PASTA

CODICE PRODOTTO 2015

DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per **pasta fresca** e **secca** anche all'uovo senza glutine

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Ottima conservabilità del prodotto finito
- Semplicità di lavorazione
- Per prodotti artigianali di altissima qualità
- Infinite possibilità di personalizzazione
- **Senza lattosio**

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 - 1 kg altri formati disponibili su richiesta

SEMILAVORATI PASTA

NOPROTEIN PASTA ALL'UOVO

CODICE PRODOTTO 2014

DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per pasta fresca e secca all'uovo senza glutine

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Ottima conservabilità del prodotto finito
- Semplicità di lavorazione
- Per prodotti artigianali di altissima qualità
- Infinite possibilità di personalizzazione
- **Senza lattosio**

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta
PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

SEMILAVORATI GELATERIA

NOPROTEIN CREPES

CODICE PRODOTTO 2102

DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per crepes senza glutine

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Utilizzo solo con aggiunta di latte o acqua
- Ottima conservabilità del prodotto finito
- Senza aggiunta di emulsionanti
- Semplicità di lavorazione
- Per crepes artigianali di altissima qualità
- Infinite possibilità di personalizzazione

CONFEZIONAMENTO

Secchielli da 8 kg altri formati disponibili su richiesta
PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

NOTE

