

PROTEINES DE RIZ

Ingrédients :

Protéines de riz, sucre.

Origine des plantes, habitat et culture :

Le **riz** est une plante originaire de Chine. Ce concentré de protéines de riz est issu d'un procédé d'extraction par voie humide.

Dans une partie du monde, notamment en Chine ou au Brésil, l'alimentation à base de protéine animale tend à augmenter. La FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) prévoit une multiplication de la production de viande par deux d'ici à 2050¹. Et on sait que les élevages sont responsables de 18 % des gaz à effets de serre².

Dans ce contexte de raréfaction des ressources naturelles et de dégradation de l'environnement par la pollution, nourrir 9 milliards de personnes dans l'horizon 2050, relèvera d'un véritable défi.

Dans cette optique, rééquilibrer notre alimentation en diminuant la part des protéines animales au profit des protéines végétales, serait une des solutions plébiscitée par certaines autorités.

En effet, les protéines végétales semblent offrir une bonne alternative aux protéines d'origine animale contenues dans la viande, les œufs et le poisson. Contrairement à ce que l'on peut penser, l'association des protéines végétales et des céréales permet de garder une alimentation saine et équilibrée.



Le concentré de protéines de riz est un produit contenant peu de lipides et de glucides mais riche en protéines.

Ce produit peut être utilisé dans le cadre d'une alimentation végétarienne.

Pour éviter toute carence en vitamines et minéraux, il est préférable de consulter son médecin avant de commencer un régime protéiné ou vegan.

Conseils d'utilisation :

Délayer le contenu de 5 dosettes (30g) dans 100ml d'eau.

Attention à ne jamais shaker le produit à chaud.

Déconseillé aux femmes enceintes ou allaitantes ou en cas de maladies rénales. Consulter son médecin avant d'entreprendre un régime hyper protéiné.

Conditionnement :

Sachet de 300g + cuillère doseuse.

Les informations sur les principes actifs sont données à titre indicatif et ne peuvent être utilisées comme allégations.

¹ FAO, « Comment nourrir le monde en 2050 ». <http://www.fao.org>

² <http://www.fao.org/Newsroom/fr/news/2006/1000448/index.html>

Document strictement réservé aux distributeurs.