



Organic Meat Analogues

Produced by:

Organic Plant Protein



SOY FREE
GLUTEN FREE
HIGH IN PROTEIN
FIBRE RICH
CLEAN LABEL



VEGAN

大いなる可能性に溢れたオーガニックタンパク すばらしい風味



レシピは下記参照
www.plantmate.dk

当社の Meat Analogues は、エンドウ豆タンパク質濃縮物およびソラマメ濃縮物をベースに、乾式分留により製造されています。これは、処理化学物質を使用しておらず、エネルギーと水の使用量がタンパク質分離物の製造に使用される湿式分留よりもはるかに少ないことを意味しています。製品は乾燥しており、室温での保存期間も長くなっています。その結果、当社の製品は最も持続可能な食肉類似物の一つであり、気候への影響も非常に小さくなっています（当社ウェブサイトを参照）。味はマイルドで食べやすく、雑味が少なく、食感は柔らかい肉に似ています。形状、サイズ、機能が異なる様々な製品を提供しているため、大半の食肉製品において、肉と1対1で置き換えることが可能です。レシピの検索はこちら www.plantmate.dk

水和：ほとんどの用途で、乾燥製品は加工中に水和されますが、場合によっては、さらなる加工の前に水和が必要なこともあります。クリーンラベル、アレルギーなし、100%オーガニック 原材料リストは短く、有機えんどう豆、有機ソラ豆、塩に限られており、ハンバー















ウェブサイトを開いて私たちの工場ビデオをご覧ください

ガー、ソーセージ、調理済み食品などのクリーンで健康的な植物ベースの製品の製造に優れた出発点を提供します。用途に応じて、浸漬中に風味付けや色付けをすることも可能です。



非常に幅広い製品からの選択

栄養価				 NEW		
TVP / 製品 ミートアナログ	チャンクス 8020	バイト 8020	フレーク 8020	スライス 8020	ストライプ 8020	ミンス 8020
成分	80%エンドウ豆 19%そら豆 1%塩	80%エンドウ豆 19%そら豆 1%塩	80%エンドウ豆 19%そら豆 1%塩	80%エンドウ豆 19%そら豆 1%塩	80%エンドウ豆 19%そら豆 1%塩	80%エンドウ豆 19%そら豆 1%塩
蛋白 g / 100g	53	53	53	53	53	53
繊維合計 g/100g	15	15	15	15	15	15
塩 g / 100g	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
密度 g / L	90-125	110-140	135-170	120-145	75-110	140-175
水もどし比率	1:2.3-1:2.7	1:2.2-1:2.6	1:1.8-1:2.2	1:1.7-1:2.1	1:2.2-1:2.6	1:1.9-1:2.3

栄養価						 NEW
TVP / 製品 ミートアナログ	マイクロミ 8020	グラニューレ イト 1000	グラニューレ イト 8020	グラニューレ イトミニ Mini 1000	ナノストラ イプ 8020	シュレッド 8020
成分	80%エンドウ豆 19%そら豆 1%塩	99%エンドウ豆 1%塩	80%エンドウ豆 19%そら豆 1%塩	99%エンドウ豆 1%塩	80%エンドウ豆 19%そら豆 1%塩	80%エンドウ豆 19%そら豆 1%塩
蛋白 g / 100g	53	51	53	51	53	53
繊維合計 g/100g	15	16	15	16	15	15
塩 g / 100g	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
密度 g / L	100-135	175-225	175-225	180-230	85-115	140-175
水もどし比率	1:1.9-1:2.3	1:1.9-1:2.3	1:1.9-1:2.3	1:1.9-1:2.3	1:2.7-1:3.1	1:2.1-1:2.5

包装 リサイクルに適し、バリア性に優れたプラスチック素材であるOPP/PE箔で全製品を包装しています。内容物に関する情報はすべてホイルに直接印刷されているため、2種類の素材を使ったラベルや廃棄物を避けることができます。袋は、簡単で安定したパレチゼーションができるようにカートンに梱包されています。大量生産されるお客様には、ご要望に応じて大きな袋や特別なパッケージングソリューションを提供します。業務用(レストランなど向けなど)には、1~2kgの袋をご用意しています。小売店向けには、「プラントメイト」ブランドまたはプライベートブランドで小袋を提供しています。

Plant Mate
by
Organic Plant Protein





オーガニックはソリューションの一部

有機農法で作られた原材料
有機農法の原材料と、
より多くの植物由来の食品と
は以下の意味です；
気候変動への影響を軽減
生物多様性の増加
農薬を使わない地下水
健康で肥沃な土壌
人口が増加しても十分な食料を確保できる。



THE GLOBAL GOALS
For Sustainable Development

持続性：

工場から製品までのすべての加工工程で、最も持続可能なソリューションを選択しました。原材料は、スカンジナビアとバルト海沿岸諸国から調達した有機エンドウ豆とソラマメです。数年後に大半の原料（エンドウ豆・ソラ豆）はデンマークで栽培されることになっています。

- タンパク質濃縮物を乾燥分画したものを使用し、分離物は使用していません。
- 製品はドライテクスチャライゼーションで製造されています。
- 製品は保存期間が長く、常温で輸送・保管が可能です。私たちの製品は、最も持続可能なミートアナログの一つです。



オーガニックのパイオニア

1980年創業のオーガニックのパイオニア Organic Plant Protein A/S は、高品質のオーガニック植物性タンパク質製品の開発・生産を通じて、より植物に近い持続可能な食生活への重要な移行を支援し、強化することを使命とする企業である。オーガニック・プラント・プロテイン社の創立者は、Fie Graugaard とUlrich Kern-Hansenです。彼らは1993年に別のオーガニックカンパニーも設立しています。この会社 Hanegal A/Sは、デンマークで最も強力なオーガニックブランドの1つになっています。40年前は、地域の環境、地下水、動物福祉、クリーンな製品、生物多様性、生物への尊敬など、主に地域の問題に焦点が当てられていました。今日、私たちは地球規模の視点も意識する必要があります。私たちは、肉食を減らす必要があるのです 植物由来の食品をより多く摂ることは、公衆衛生を向上させることでもあります。

お問い合わせは下記にご連絡下さい。

sales@organicplantprotein.dk / +45 7025 0066

Organic Plant Protein A/S,
Årupvej 93, 8722 Hedensted, Denmark

www.OrganicPlantProtein.dk

www.PlantMate.dk



**Organic
Plant Protein**

ハネガル同様、オーガニック・プラント・プロテインは、「ミッションのある会社」ではなく、「ミッションが立ち上げた会社」なのです。両社とも100%オーガニック。