

Vegan PROtein RAW

INNOVADORA PROTEÍNA VEGANA
DE ALTO RENDIMIENTO. SIN EDULCORANTES

SIN SABOR

- Un solo ingrediente: Proteína a partir de Levadura (*Saccharomyces Cerevisiae*)
- Con un mínimo del 75% en proteínas (> 20 g por toma)
- Con 52,7% de Aminoácidos Esenciales y 21,2% de BCAAs. Cercanos a la Whey.
- Digestibilidad óptima: índice PDCAAS = 1,00. Similar al huevo y a la Whey
- Fácil disolución y agradable textura
- Increíble sabor neutro. Sin edulcorantes. Sin el regusto típico de las proteínas veganas
- Fuente natural de ácidos grasos monoinsaturados (Omega-7 y 9)
- Sin alérgenos y Apto para Veganos



Vegan PROtein RAW es una innovadora, única y exclusiva fuente concentrada y aislada de proteínas fermentadas extraídas a partir de la Levadura de panadería (*Saccharomyces Cerevisiae*) de calidad premium. Sin aromas ni edulcorantes añadidos, su sabor neutro, permite una ingesta agradable sin el típico regusto de las proteínas vegetales, ideal para quienes buscan una proteína vegana tanto para el alto rendimiento como para el día a día y, además, cuidar la salud intestinal y la microbiota.

Vegan PROtein RAW es una proteína en polvo altamente concentrada y digerible, no modificada genéticamente (no-GMO) y 100% apta para veganos. Está hecha exclusivamente con levadura de panadería y se caracteriza por su sabor neutro, su perfecta digestibilidad, sus altos niveles de aminoácidos esenciales y de cadena ramificada y sus nucleótidos naturales. Resiste pH ácidos (>2) por lo que no precipita en el estómago (similar a la proteína Whey) y también resiste temperaturas moderadas (< 110°C) por lo que se puede usar en recetas de cocinado suave.

Contiene una sola fuente de proteínas, la procedente de la levadura de panadería o también conocida como levadura de cerveza (*Saccharomyces Cerevisiae*). Siendo una proteína "vegetal", a nivel nutricional, es más cercana a las fuentes animales, de ahí, que estas proteínas sean altas en aminoácidos esenciales llegando al 52,7% y, por lo tanto, también en aminoácidos de cadena ramificada, los conocidos como BCAAs, llegando al 21,2%, valores muy cercanos a los de las proteínas Whey (las más altas en BCAAs), lo que favorece los procesos de recuperación y resíntesis muscular, tanto post-entreno, como a lo largo del día. También aporta un alto porcentaje del aminoácido esencial Lisina (9,6%), que es el aminoácido más sensible a los procesos térmicos, utilizándose la concentración del mismo como referencia de calidad de las proteínas.

No sólo es una buena fuente de proteínas...

También a nivel nutricional es muy interesante, no solo por la concentración de proteínas y su perfil de aminoácidos de alto valor biológico, sino porque contiene un porcentaje de grasas (< 13%) cuyo perfil de ácidos grasos es más que interesante siendo bajo en grasas saturadas y alto en ácidos grasos monoinsaturados, Omega-7 y 9 mayoritariamente. Además, contiene una baja cantidad de hidratos de carbono (principalmente fibra) y no tiene azúcares (fructosa, lactosa, etc.).

Este tipo de proteínas obtenidas por fermentación también se conocen como "**proteínas basadas en células**" esto es debido a que se extraen directamente de los microorganismos a través de los comentados procesos de fermentación.

Favorece la Sostenibilidad

Esto es debido a que se produce por vía fermentativa a partir de levaduras, siendo altamente sostenible y al ser un proceso dinámico, el tiempo entre la producción y la comercialización es rápido. La fermentación es lo más innovador para la obtención de proteínas alternativas a las actuales y de una manera eficiente y sostenible. Todo esto es debido a:

- Un menor uso de recursos como el agua, la electricidad o el suelo de cultivo.
- Con una baja huella de carbono durante todo el proceso.
- Sin contaminantes ambientales ni pesticidas.
- Reutilización y/o reciclaje de los recursos, como, por ejemplo, la utilización de agua regenerada de la agricultura o el uso de la melaza (de residuo alimentario) como fuente de energía para la fermentación de la levadura.

Y ¿cómo se obtienen?

En este proceso simplemente se usa una fuente de energía (azúcares) y el aire (oxígeno) como sustratos necesarios para el crecimiento de las levaduras y todo ello, claro está, en recipientes cerrados y en condiciones controladas, por lo que se minimiza la contaminación alimentaria y los riesgos de intoxicación.

Una vez producida la fermentación de esa biomasa, que está compuesta por las levaduras de panadería y sus sustratos, se separan sus diversos compuestos, como son: las paredes celulares, el extracto de levadura y la proteína de alta calidad.

Una vuelta de tuerca más a la sostenibilidad... y es que el resto de componentes o productos secundarios que se producen en la fabricación, al margen de la proteína, tienen usos posteriores tanto en la industria alimentaria humana como en la animal.

Beneficiosa para la microbiota

Al tratarse de una proteína pura, sin edulcorantes, aditivos ni excipientes, la digestibilidad es óptima cuidando al máximo la microbiota y ayudando a mantener el equilibrio intestinal.

Por qué elegir Vegan PROtein Raw frente a otras proteínas veganas

Las proteínas vegetales actuales, como las de guisante y arroz, tienen un perfil de aminoácidos incompleto y una baja digestibilidad en comparación con algunas proteínas de origen animal, como el lactosuero (Whey) o el huevo. La proteína de soja, que es altamente nutritiva, no se considera una alternativa favorable debido a las preocupaciones en torno a la presencia de fitoestrógenos y cultivos transgénicos.

Por estas razones creemos en la proteína fermentada y extraída a partir de la Levadura de panadería, porque es más sostenible, saludable y nutritiva que las fuentes de proteínas animales y vegetales actuales.

Y como todos los productos de Crown Sport Nutrition® con una textura y digestibilidad espectaculares.

Ingredientes: (100%) Concentrado y aislado de proteína fermentada de levadura de panadería (*Saccharomyces Cerevisiae*).

Modo de empleo: Mezclar 27 g de producto (1 cazo o un sobre) con 250 ml de agua o tu bebida favorita. Agitar bien y beberlo preferiblemente después de la actividad física o en los días de no entrenamiento como una fuente adicional de proteínas.

Su sabor neutro permite añadirla fácilmente otros alimentos como, por ejemplo, fruta, cacao, yogur, etc. o tomarla también en forma de smoothies, porridge, etc.

Sabores disponibles: Sin sabor añadido.


Formatos disponibles: Bote de 540 g (20 tomas) y sobre monodosis de 27 g (muestra).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100 g	Por porció de 27 g
Valor energético	1.907 kJ	515 kJ
	453 kcal	122 kcal
Grasas (un máximo de...)	13 g	3,4 g
• de las cuales saturadas	2,0 g	0,54 g
• de los cuales monoinsaturados	10,5 g	2,84 g
Hidratos de Carbono	7,5 g	2,0 g
• de los cuales azúcares	0,0 g	0,0 g
Fibra	5,3 g	1,4 g
Proteínas (un mínimo de...)	75 g	20 g
Sal	0,20 g	0,50 g

Perfil típico de Aminoácidos por cada 100g de proteína:		
L-Alanina	5,8	g
L-Arginina	5,8	g
Ácido L-Aspártico	11,0	g
L-Cisteína ²	0,8	g
Ácido L-Glutámico	11,0	g
L-Glicina	4,4	g
L-Histidina ²	2,4	g
L-Isoleucina ^{1,2}	5,8	g
L-Leucina ^{1,2}	8,8	g
L-Lisina ²	9,6	g
L-Metionina ²	2,0	g
L-Fenilalanina ²	5,3	g
L-Prolina	4,0	g
L-Serina	5,3	g
L-Treonina ²	5,2	g
L-Triptófano ²	1,6	g
L-Tirosina ²	4,6	g
L-Valina ^{1,2}	6,6	g
TOTAL	100,0	g
Total Aminoácidos ramificados¹	21,2	g
Total Aminoácidos esenciales²	52,7	g

¹Aminoácidos de Cadena Ramificada (BCAA) | ²Aminoácidos esenciales (AAE)


CROWN
SPORT NUTRITION

 crownsportnutrition.com

 info@crownsportnutrition.com

 @crownsportnutrition

 crownsportnutrition

 @crownsportnutri

 Crown Sport Nutrition

Colaboradores:



UCAM | Centro de Investigación Alto Rendimiento Deportivo

