

Biologische hennepmeel



Wat is biologisch hennepmeel?

Biologisch hennepmeel wordt geproduceerd door de ontvette perskoek die overblijft na het koud persen van biologische hennepzaden voor olie, fijn te malen. Dit milde mechanische proces zorgt ervoor dat het meel zijn rijke eiwitgehalte, hoge vezelgehalte en waardevolle micronutriënten, waaronder essentiële mineralen zoals magnesium, ijzer en zink, behoudt. Met een kenmerkende nootachtige en aardse smaak en een natuurlijke groenige tint is biologisch hennepmeel een uitstekende keuze voor formuleerders die het voedingsprofiel, de textuur en de aantrekkelijkheid van hun glutenvrije en plantaardige voedingsproducten willen verbeteren.



Ontdek de uitzonderlijke veelzijdigheid en voedingswaarde van biologisch hennepmeel, een duurzaam en glutenvrij alternatief, afkomstig van de fijngemalen perskoek van biologische hennepzaden. Dit unieke meel heeft een indrukwekkend profiel van complete plantaardige eiwitten, voedingsvezels en essentiële mineralen, waardoor het een onmisbaar ingrediënt is voor fabrikanten die gezondere, functionelere en allergeenvriendelijkere producten willen ontwikkelen. Ons biologische hennepmeel voegt een aardse smaak en robuuste voedingswaarde toe aan een breed scala aan bakkerijproducten, snacks en functionele voedingsmiddelen.

Specificaties

Parameter	Details
Grondstof	Biologische hennepzaadkoek (oliegeperst residu)
Verwerking	Steengemalen en gezeefd (70-100 mesh)
Eiwit	30-35% (droge basis)
Voedingsvezels	40-45% (30% onoplosbaar, 10-15% oplosbaar)
Vet	8-12% (omega-3/6 rijk)
Koolhydraten	≤15% (netto koolhydraten: ≤5%)
Vocht	≤8%
Kleur/Smaak	Lichtbeige, nootachtig-aardachtig

Parameter	Details
Deeltjesgrootte	70-100 mesh (verstelbaar tot 150 mesh)
Houdbaarheid	18 maanden (koele/droge opslag)

Belangrijkste kenmerken

- Uitzonderlijk voedingsprofiel: een krachtpatser van complete plantaardige eiwitten, met alle essentiële aminozuren voor gezonde spieren en algehele vitaliteit.
- Rijk aan voedingsvezels: bevat zowel oplosbare als onoplosbare vezels, die een regelmatige spijsvertering, darmgezondheid en verzadiging bevorderen.
- Van nature glutenvrij: een ideaal alternatief voor meel voor mensen met een glutenintolerantie, coeliakie of die een glutenvrij dieet volgen.
- Rijk aan mineralen: een natuurlijke bron van essentiële mineralen zoals magnesium, ijzer en zink, cruciaal voor het energiemetabolisme, de gezondheid van het bloed en het immuunsysteem.
- Goede bron van essentiële vetzuren: Ook als het vetvrij is, bevat het nog steeds een aantal gezonde vetten, waaronder omega 3 en omega 6.
- Duurzaam en milieuvriendelijk: Hennep is een uiterst duurzaam gewas dat minimaal water en geen pesticiden nodig heeft, wat past bij de milieubewuste merkwaarden.
- Veelzijdig ingrediënt voor bakken en koken: de unieke smaak en functionele eigenschappen maken het geschikt voor een breed scala aan toepassingen.
- Gecertificeerd voor biologische en non-GMO-producten: afkomstig van gecertificeerde biologische en niet-genetisch gemodificeerde hennep, wat een ingrediënt met een schoon etiket garandeert dat in de smaak valt bij gezondheidsbewuste consumenten.

Toepassingen

Biologisch hennepmeel is een veelzijdig en zeer functioneel ingrediënt, perfect geschikt voor een breed scala aan B2B-toepassingen in de voedingsindustrie:

- Glutenvrij bakken: Als gedeeltelijke vervanging voor traditioneel meel in brood, muffins, koekjes, pannenkoeken en brownies, ter verhoging van het eiwit- en vezelgehalte.
- Functionele bakproducten: Verbetering van het voedingsprofiel in gezondheidsgerichte koekjes, crackers en snackrepen.

- Vleesvervangers op plantaardige basis: worden verwerkt in veganistische burgers, vleesloze broden en andere plantaardige hartige producten als bindmiddel en eiwitversterker.
- Snacks: Gebruikt bij de bereiding van vezelrijke, eiwitrijke snacks, energieballetjes en hartige crackers.
- Voedingssupplementen: Als basis ingrediënt in maaltijdvervangers in poedervorm, eiwitmengsels en functionele groene mixen.
- Pasta & noedels: Voeg voedingswaarde en een unieke textuur toe aan glutenvrije pasta- en noedelformules.
- Smoothie- en ontbijtgranentopping: Kan worden toegevoegd aan kant-en-klare ontbijtgranen of worden gebruikt als ingrediënt in smoothiepoeder voor extra voedingswaarde.

Waarom zou u voor uw bedrijf kiezen voor ons biologische hennepmeel?

Als u met ons samenwerkt voor uw behoeften aan biologisch hennepmeel, bent u verzekerd van een superieur, duurzaam ingrediënt dat aansluit bij de belangrijkste markttrends en de vraag van de consument:

- Voldoet aan de Clean Label- en biologische eisen: onze gecertificeerde biologische status ondersteunt direct de toewijding van uw merk aan natuurlijke, gezonde producten.
- Geschikt voor de glutenvrije markt: biedt een uitstekende, allergeenvriendelijke optie voor de snelgroeende groep glutenvrije consumenten.
- Verbetert voedingsclaims: maak uw product aantrekkelijker met een hoog gehalte aan eiwitten, vezels en essentiële mineralen.
- Duurzame en ethische inkoop: maak gebruik van het milieuvriendelijke verhaal van hennep om milieubewuste consumenten aan te spreken.
- Consistente kwaliteit en functionaliteit: ons nauwkeurige verwerkingsproces garandeert een betrouwbaar product met consistente bak- en functionele eigenschappen, waardoor uw productieproces wordt geoptimaliseerd.
- Betrouwbare B2B-levering: Wij bieden een robuuste en schaalbare leveringsketen waarmee wij efficiënt en consistent aan uw volumevereisten kunnen voldoen.
- Toegewijde technische ondersteuning: ons team biedt uitgebreide gegevensbladen, analysecertificaten (CoA's) en deskundig advies ter ondersteuning van uw R&D, formulering en naleving van regelgeving.

Veelgestelde vragen

Q: What is the typical protein and fiber content of your Organic Hemp Flour?

A: Our **Organic Hemp Flour** typically contains 30-35% protein and 30-35% dietary fiber on a dry basis. Exact percentages are provided on the Certificate of Analysis (CoA) for each batch.

Q: Is Organic Hemp Flour a complete protein?

A: Yes, **Organic Hemp Flour** contains all nine essential amino acids, making it a complete plant-based protein.

Q: How does Organic Hemp Flour perform in baking compared to wheat flour?

A: As a gluten-free flour, **Organic Hemp Flour** won't provide the same elasticity as wheat flour. It's often best used as a partial substitute (e.g., 10-25% of total flour) in recipes to add nutrition and a unique flavor while maintaining desired texture. For 100% gluten-free products, it pairs well with other gluten-free flours.

Q: What is the shelf life and recommended storage for bulk quantities?

A: Our **Organic Hemp Flour** typically has a shelf life of 12-24 months from the manufacturing date when stored in a cool, dry place, away from direct sunlight and moisture, in its original sealed packaging. Specific bulk storage recommendations will be provided with your order documentation.

Q: Does Organic Hemp Flour impart a strong flavor to finished products?

A: **Organic Hemp Flour** has a distinct nutty and earthy flavor. Its intensity will vary depending on the inclusion rate. It generally complements savory and rustic baked goods well. For more delicate flavors, a lower inclusion rate is recommended.

Verpakking



For more information, please visit our website:

<https://nl.hemp-land.com/producten/biologische-hennepmeel/>