

Faba Bean (Đậu Tằm Úc) – Nguồn Đạm Thực Vật Cho Thế Hệ Tương Lai

Faba bean là loại đậu giàu protein, chất xơ và axit amin thiết yếu, đang được sử dụng rộng rãi trong ngành thực phẩm chay, sản phẩm thay thế thịt, thức ăn gia súc cao cấp và thực phẩm bổ sung.



Đặc điểm nổi bật:

-

Hàm lượng đạm thực vật cao

-

Giàu sắt, kẽm và chất xơ

-

Không biến đổi gen (Non-GMO), canh tác bền vững

-

Phù hợp chế biến: đậu tách vỏ, nghiền bột, rang sấy

Các dòng sản phẩm:

-

Faba bean nguyên hạt

-

Faba bean tách vỏ

-

Faba bean thô cho chế biến công nghiệp

-

Có thể cung cấp theo tiêu chuẩn thức ăn chăn nuôi hoặc thực phẩm

-





Bài viết liên quan

[Nho Khô Úc và Nam Úc](#)

[Mật Ong Nguyên Chất Nam Úc – Tinh Khiết Từ Thiên Nhiên Hoang Dã](#)

[Hạt Dinh Dưỡng – Nguồn Năng Lượng Vàng Cho Cuộc Sống Hiện Đại](#)

[Lúa Mì \(Wheat\) – Nguồn Nguyên Liệu Chất Lượng Cho Công Nghiệp Chế Biến](#)

[Rượu Vang Úc và Nam Úc](#)

[Thịt Bò & Cừu Úc – Nguồn Đạm Cao Cấp, An Toàn, Ngon Mềm Tự Nhiên](#)