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

Thăn kangaroo Malleeroo Úc (400–700 g)

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

Hạt Dinh Dưỡng – Nguồn Năng Lượng Vàng Cho Cuộc Sống Hiện Đại

Nho khô Úc – Món ăn vặt cao cấp, bổ dưỡng

Mật Ong Nguyên Chất Úc – Tinh Khiết Từ Thiên Nhiên Hoang Dã

Rượu Vang Úc và Nước nho Úc