

# PROTEÍNA de guisante aislada

N  
A  
T  
U  
R  
A  
L



H  
I  
P  
O  
A  
L  
E  
R  
G  
É  
N  
I  
C  
O

Ideal para **ADELGAZAR SIN HAMBRE**,  
deportistas que quieren aumentar la masa muscular,  
superar estados de convalecencia,  
vegetarianos, alergias alimentarias, tercera edad...

LAMBERTS®

## ¡Todo ventajas!

Natural, hipoalergénica, no transgénica, apta para veganos, de fácil digestión y absorción, sin leche, soja, productos animales ni gluten, no contiene colorantes, edulcorantes ni saborizantes artificiales, sabor neutro, preparado en polvo, versátil, se mezcla perfectamente en alimentos y bebidas frías o calientes, y se puede tomar a todas las edades ¡con o sin dientes!



## Aminoácidos

La proteína de guisante es una nueva generación de proteína aislada, con una proporción impresionante de aminoácidos esenciales y no-esenciales.

También contiene una alta concentración de aminoácidos ramificados: leucina, isoleucina y valina. Estos aminoácidos compensan las deficiencias comunes en la dieta vegetariana y son reconocidos por su capacidad de reducir la grasa corporal y aumentar la masa muscular. De la misma forma la proteína de guisante puede mejorar la retención de nitrógeno para el crecimiento muscular y la regeneración de tejidos.

La proteína de guisante es la fuente vegetal más abundante del aminoácido arginina, que interviene en el proceso de la liberación de la Hormona del Crecimiento a la que se le atribuyen propiedades anti-envejecimiento.

También aumenta la producción de colágeno y la masa muscular, disminuyendo los depósitos de grasa corporal.

Se suele recomendar unos 20 g como ración de proteína para un adulto y repetir cada día las veces necesarias para complementar la dieta, según la necesidad.

## Deportistas

Como suplemento a una dieta habitual para deportistas, la proteína de guisante aislada es una fuente natural, sana y ligera pero que aporta una proteína de una calidad altísima con una excelente proporción de aminoácidos. Lo que más destaca de cara al deportista es su alta concentración de aminoácidos de cadena ramificada y su alto nivel de arginina.

La proteína de guisante aporta un gran beneficio para los culturistas y deportistas aficionados o de élite, ya que se puede utilizar para “fibrar” (definir el músculo y reducir los niveles de grasas debajo de la piel). Para ello los deportistas reducen su ingesta de carbohidratos y aumentan el consumo de proteínas. Cuando se ingieren solo las proteínas animales, se puede caer en problemas de salud relacionados con elevados niveles de ácido úrico, colesterol y triglicéridos. Por eso la proteína de guisante es muy adecuada como proteína de fácil asimilación y buena relación de los aminoácidos ramificados y la arginina.



## Control de peso

Esta proteína aislada tiene un índice glicémico muy bajo, lo que ayuda a prevenir el efecto “rebote” de hambre que se suele producir después de comer alimentos ricos en carbohidratos. Enriquece sopas, caldos, zumos, potajes, purés, leches, cereales, aumentando así su valor nutricional. Al ser una proteína vegetal, ligera, fácil de digerir y asimilar, evita las digestiones pesadas que se suelen dar tras consumir proteínas animales, evitando también las sustancias no deseadas que éstas aportan al organismo (hormonas, toxinas, aditivos artificiales, etc.). El resultado del consumo de proteína vegetal aislada es entonces una correcta digestión y evacuación, evitando la sobrecarga del hígado y, gracias a ello, el cuerpo puede liberarse de las toxinas con facilidad y sin necesidad de crear grasa para almacenarlas. Por ese motivo es la proteína ideal para incluir en dietas de control de peso. Al mismo tiempo evita la pérdida de masa/tono muscular.

## Convalecencia

Ideal para recuperar el apetito y las fuerzas después de una intervención quirúrgica. También es lo más adecuado para las personas que por su enfermedad o ingreso en el hospital han sido alimentadas vía intravenosa. Permite introducir alimentos suaves (puré de frutas, cremas y caldos de verduras, zumos, etc.) mezclándolos con proteína de alta calidad que no somete a su intestino a un esfuerzo excesivo, y que nutre y favorece una recuperación más rápida. Es la solución ideal para niños y adultos que no tienen apetito o ganas de comer alimentos proteicos animales durante o después de cualquier afección/enfermedad.

## Vegetarianos y

## Personas Alérgicas

Por fin una proteína vegetariana/vegana que es hipoalérgica, ya que no procede de trigo, productos lácteos, huevos, soja ni productos animales y que además es apta para todas las edades.



## Personas de la tercera edad

A veces, la dentadura postiza, las digestiones pesadas, una enfermedad degenerativa, la depresión, la pereza, la falta de ayuda o una economía comprometida, puede ser suficiente motivo para no comer correctamente y, de este modo, no cubrir las necesidades proteicas básicas. Esta proteína económica que puede servir hasta 37 raciones por envase, es una solución práctica para las personas de avanzada edad que tienen dificultades para comer proteínas animales. Su preparación no puede ser más fácil y más rápida, sin precisar el uso de batidora, ya que se mezcla con gran facilidad gracias a su suave y fina textura.

## ¡Ya está aquí!

La proteína de guisante aislada no puede faltar en tu despensa a partir de ahora debido a su gran calidad, facilidad de preparación, su sabor neutro y práctico uso. Con ella los niños estarán bien alimentados, sean vegetarianos o no; los enfermos comerán a gusto y sin esfuerzo; los atletas descubrirán las ventajas de un suplemento que les evita trastornos intestinales, al no contener edulcorantes artificiales; los alérgicos podrán suplementar su dieta con una proteína sin lácteos, soja, gluten ni aditivos especiales. En fin, ya está aquí al alcance de todos la última generación de proteína aislada.

**Suzanne Powell**  
Nutricionista y Dietista

# Natural, Hipoalergénico

# Pea Protein

nuevo

Nos complace presentar nuestro nuevo producto Pea Protein, que tal y como su nombre indica, contiene proteína obtenida de guisantes.

Mediante un ingenioso proceso de extracción y purificación, la proteína se concentra desde el nivel normal del 6% de los guisantes frescos ¡hasta un 90 % en nuestro producto! Este

proceso único aporta una proteína altamente soluble y, por lo tanto, fácil de digerir y absorber.

El producto se presenta en forma de polvo de sabor suave, agradable y ligeramente salado, por lo que es perfecto para añadir a sopas o espolvorearse en cereales. También puede mezclarse con frutas como el plátano para preparar batidos de frutas.

#### Información nutricional por 20 gramos (Dos cucharadas de postre colmadas):

Ácido L-Glutámico	3.100 mg
L-Lisina	1.170 mg
L-Leucina	1.300 mg
L-Arginina	1.390 mg
L-Valina	800 mg
L-Metionina	183 mg
Glicina	629 mg
L-Isoleucina	715 mg
L-Fenilalanina	860 mg
L-Treonina	600 mg
Ácido L-Aspártico	1.910 mg
L-Alanina	670 mg
L-Tirosina	600 mg
L-Histidina	410 mg
L-Prolina	630 mg
L-Cisteína	170 mg
L-Serina	860 mg
L-Triptófano	150 mg



## ¿POR QUÉ ELEGIR PEA PROTEIN?

- Aporta proteína altamente soluble, fácil de digerir y absorber.
- Hipoalergénico, sin ningún alérgeno como trigo, gluten, productos lácteos, huevos y soja.
- Genera menos flatulencias que las proteínas de otras fuentes.
- Sabor suave y ligeramente salado.
- Se puede añadir a todo tipo de alimentos como sopas, cereales, leche, zumos y frutas trituradas.
- Rico en aminoácidos ramificados.
- Fuente natural más abundante en arginina.
- Apto para vegetarianos y veganos: proteína 100 %vegetal.
- Libre de transgénicos.
- 90% de proteína.

## LAMBERTS®

...A la vanguardia de la **nutrición responsable**

Lamberts Española S.L.  
C/ Ezequiel Solana 12- Bajo  
28017 Madrid  
Tlf.: 91 408 95 49  
Fax.: 91 377 30 61

Editado por cortesía de Lamberts Healthcare Ltd, para sus clientes de habla hispana. Esta información ha sido elaborada únicamente con fines informativos y no intenta reemplazar el consejo o tratamiento médico. Antes de iniciar cualquier programa nutricional, debe consultar con un profesional de la salud.

Lamberts Universal Inc.  
10000 SW 56 st, suites 1 & 2  
Miami Florida 33165  
Tlf.: 305 412 56 44  
Fax.: 305 412 44 87