

Sineggbake™/®

All Vegetable Egg- Replacement



Sineggbake™/®

Alternativa Vegetal al Huevo

Vegano · Sin Gluten · Alta Funcionalidad

Sineggbake™ – Sustituto de Huevo 100% Vegetal

Sineggbake™ es un innovador sustituto vegetal del huevo diseñado para aplicaciones de panadería, repostería y cocina. Elaborado con ingredientes de alta calidad y producido en una planta CO₂-neutral, garantiza funcionalidad superior, valor nutricional elevado y compatibilidad con múltiples recetas. Ideal para formulaciones veganas, sin gluten y libres de alérgenos.



Sineggbake™/®

All Vegetable Egg- Replacement

Ingredientes

- Concentrado de proteína de frijol mungo (56%)
- Fibra cítrica

Propiedades Físicas y Químicas

- Apariencia: Polvo fino de color blanco a blanquecino
- Sabor: Neutro, sin sabores extraños
- Aroma: Inodoro
- Humedad: ≤ 8%
- Cenizas: 0.336%

Valores Nutricionales por 100g

- Energía: 351 kcal / 1484 kJ
- Grasas: 2 g
- Ácidos grasos saturados: 0.68 g
- Carbohidratos: 21.7 g
- Azúcares: 1.5 g
- Proteínas: 55.8 g
- Sal: 0.013 g

Beneficios Funcionales

- Propiedades de unión: Aporta estructura y estabilidad
- Emulsificación: Texturas suaves y consistentes
- Leudado: Mejora la aireación en productos de panadería
- Sabor neutro: No interfiere con el perfil de sabor final
- Alta solubilidad en agua
- Producción sostenible en planta CO₂-neutral

Aplicaciones

- Panadería: Muffins, pasteles, galletas, tartas y waffles
- Platos salados: Quiches, galettes, salsas tipo mayonesa, samurai y andalouse
- Sustitutos de carne y lácteos: Aporta textura, emulsión y retención de humedad
- Alternativas veganas: Ligado, aireación y humedad

Ventajas Adicionales

- Apto para dietas veganas y sin gluten
- Libre de alérgenos y organismos genéticamente modificados (OGM)
- Sin aditivos artificiales
- Producción sin irradiación

Dosificación Recomendada

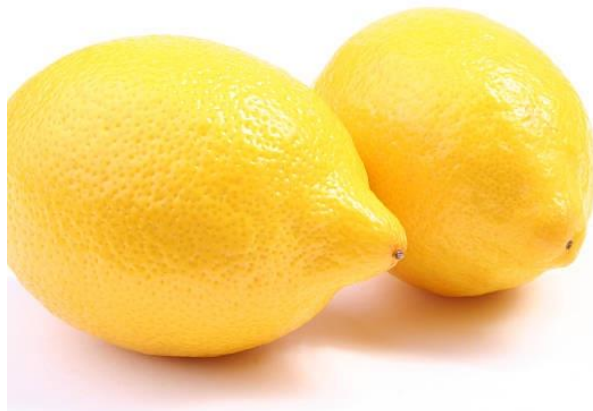
60g de huevo líquido ≈ 13.5g de Sineggbake™

Almacenamiento y Vida Útil

- Vida útil: 12 meses en empaque cerrado
- Condiciones: Almacenar en lugar fresco, seco y alejado de luz directa y olores fuertes

Presentación del Producto

- Disponible en bolsas de 15 kg, grado alimenticio y herméticas
- Presentaciones personalizadas disponibles bajo pedido



Sineggbake™/®

All Vegetable Egg- Replacement

Applications

Baking: Cakes, cookies, tarts, muffins, and waffles.

Savory Dishes: Quiches, savory galettes, and other dishes that traditionally rely on eggs for structure.

Vegan Alternatives: Provides the perfect balance for plant-based recipes requiring binding, leavening, and moisture-retaining properties.

Meat and Dairy Alternatives Ideal for use in plant-based meat analogues and dairy-free creams, contributing to texture and stability.

Emulsions and Foams: Useful in creating emulsions and foams, essential for dairy alternatives and other culinary uses.

Properties & Benefits of Use

High Protein Content: Contains 54-58% protein, providing significant nutritional value, including essential amino acids like lysine and leucine.

Water Holding Capacity: High water retention helps maintain moisture and enhances texture in baked goods and other applications.

Foaming and Emulsifying Properties: Excellent foaming and emulsifying capabilities make it suitable for use in aerated products and emulsions.

Gelation Properties: Forms firm gels at lower concentrations, ideal for products requiring structure and stability.

Preserved Native Functionality: The dry fractionation process preserves the native functionality of mung bean proteins better, maintaining their effectiveness in various applications.

Environmental Benefits: Produced using an energy-efficient dry fractionation process, aligning with sustainable production practices.

Advantages

Vegan and Gluten-Free: Suitable for vegan and gluten-free diets, expanding versatility and market reach.

Nutritional Value: Rich in protein, boosting the final product's nutritional profile.

Neutral Taste: Bland and odorless, ensuring no interference with the final dish's flavor.

Sustainable Production: Made in a CO2-neutral facility, meeting demand for eco-friendly products.



¿Qué es Sineggbake™?

Sineggbake™ es un sustituto 100% vegetal del huevo, desarrollado con proteína de frijol mungo. Ideal para panadería, cocina y alternativas veganas, se produce en una planta CO₂-neutral.

Beneficios Clave

- Alta funcionalidad: unión, emulsificación y leudado
- Sabor neutro y apariencia limpia
- Soluble en agua, sin grumos
- 55.8% proteína
- Sin OGM, sin alérgenos, sin aditivos
- Apto para veganos y sin gluten

Aplicaciones Recomendadas

- Panadería: muffins, tartas, galletas, waffles
- Cocina: quiches, salsas (mayonesa, samurai)
- Alternativas cárnicas y lácteas veganas

Instrucciones de Uso

Reemplaza 60g de huevo líquido con 13.5g de Sineggbake™

Empaque y Almacenaje

- Vida útil: 12 meses
- Almacenaje: Lugar seco, fresco, sin luz directa
- Presentación: Bolsas herméticas de 15 kg
- Presentaciones personalizadas disponibles



What is Sineggbake™?

Sineggbake™ is a 100% plant-based egg replacer made with mung bean protein. Ideal for baking, cooking, and vegan alternatives, it is produced in a CO₂-neutral facility.

Key Benefits

- High functionality: binding, emulsifying, leavening
- Neutral flavor and clean appearance
- Water-soluble, smooth texture
- 55.8% protein
- GMO-free, allergen-free, no additives
- Suitable for vegan and gluten-free diets

Recommended Applications

- Baking: muffins, cakes, cookies, waffles
- Cooking: quiches, sauces (mayonnaise, samurai)
- Vegan meat and dairy alternatives

Usage Instructions

Replace 60g of liquid egg with 13.5g of Sineggbake™

Packaging & Storage

- Shelf life: 12 months
- Store in a cool, dry place away from sunlight
- Packaging: 15 kg airtight food-grade bags
- Custom packaging available



Qu'est-ce que Sineggbake™ ?

Sineggbake™ est un substitut d'œuf 100% végétal à base de protéines de haricot mungo. Idéal pour la boulangerie, la cuisine et les alternatives véganes, il est produit dans une installation CO₂-neutre.

Avantages Clés

- Haute fonctionnalité : liaison, émulsification, levée
- Goût neutre, aspect propre
- Soluble dans l'eau, texture lisse
- 55.8% de protéines
- Sans OGM, sans allergènes, sans additifs
- Convient aux régimes véganes et sans gluten

Applications Recommandées

- Boulangerie : muffins, gâteaux, biscuits, gaufres
- Cuisine : quiches, sauces (mayonnaise, samouraï)
- Alternatives véganes à la viande et aux produits laitiers

Instructions d'Utilisation

Remplacer 60g d'œuf liquide par 13.5g de Sineggbake™

Emballage & Stockage

- Durée de vie : 12 mois
- Stockage : Endroit sec et frais à l'abri de la lumière
- Emballage : Sacs hermétiques de 15 kg
- Emballages personnalisés disponibles



Plant-Based Egg Alternative
Vegan · Gluten Free · High Functionality

Sineggbake™ – 100% Vegetable Egg Substitute

Sineggbake™ It is an innovative plant-based egg substitute designed for bakery, confectionery, and kitchen applications. Made with high-quality ingredients and produced in a CO₂-neutral plant, it guarantees superior functionality, high nutritional value and compatibility with multiple recipes. Ideal for vegan, gluten-free and allergen-free formulations.



Sineggbake™/®

All Vegetable Egg- Replacement

什么是 Sineggbake™ ？

Sineggbake™ 是一种 100% 植物性蛋替代品，以绿豆蛋白为基础。适用于烘焙、烹饪和纯素替代品，生产过程实现二氧化碳中和。

主要优势

- 高功能性：凝结、乳化、发酵
- 中性口味，外观清洁
- 可溶于水，质地顺滑
- 蛋白质含量高达 55.8%
- 不含转基因，无过敏原，无添加剂
- 适合纯素和无麸质饮食

推荐应用

- 烘焙：松饼、蛋糕、饼干、华夫饼
- 烹饪：咸派、酱料（蛋黄酱、武士酱）
- 植物性肉类和乳制品替代品

使用说明

用 13.5 克 Sineggbake™ 替代 60 克液体鸡蛋

包装与储存

- 保质期：12 个月
- 储存条件：阴凉干燥、避光避味
- 包装：15 公斤密封食品级包装袋
- 可按需定制包装



O que é Sineggbake™?

Sineggbake™ é um substituto 100% vegetal do ovo feito com proteína de feijão-mungo. Ideal para panificação, culinária e alternativas veganas, é produzido em uma instalação neutra em CO₂.

Principais Benefícios

- Alta funcionalidade: ligação, emulsificação, fermentação
- Sabor neutro e aparência limpa
- Solúvel em água, textura suave
- 55,8% de proteína
- Livre de OGM, sem alérgenos, sem aditivos
- Adequado para dietas veganas e sem glúten

Aplicações Recomendadas

- Panificação: muffins, bolos, biscoitos, waffles
- Culinária: quiches, molhos (maionese, samurai)
- Alternativas veganas à carne e aos laticínios

Instruções de Uso

Substitua 60g de ovo líquido por 13,5g de Sineggbake™

Embalagem e Armazenamento

- Validade: 12 meses
- Armazenar em local fresco, seco e longe da luz direta
- Embalagem: sacos herméticos de 15 kg, grau alimentício
- Embalagens personalizadas disponíveis sob consulta



INTABIOTECH



Sobre Nosotros

Intabiotech es una empresa comercial de ND Pharma & Biotech Co. Estamos especializados en las industrias alimentaria y química. Dentro del sector de Alimentación y Nutrición operamos en desarrollo, innovación y comercialización de alimentos y desarrollo de negocios internacionales.

Nuestra gente está especializada en ingredientes alimentarios y tecnología alimentaria con un fuerte enfoque en Nuevos Desarrollos y Productos de Valor Agregado para diversos mercados. Gracias a sus productos de calidad y excelencia en el servicio, nuestra reputación ha crecido rápidamente y actualmente prestamos servicios en los mercados europeos a través de una red de distribuidores y empresas de agentes en los Estados Unidos, Rusia, América Latina, Turquía, Emiratos Árabes Unidos, India, Bangladesh, África y Canadá.

Domicilio Social, Fiscal y Oficinas Centrales
Botiguers, 3, 46980, Paterna, Valencia, España
intabiotech@europe.com
www.intabiotech.com

Localizaciones

Oficina Técnica, Almacén y Distribución
Avenida dos Ferreiros, 143, Polígono Industrial Rio do Pozo
15578, Narón, A Coruña, España
Tel: +34 881 092 720
intabiotech@intabiotech.com
www.intabiotech.com



Sineggbake™/®

All Vegetable Egg- Replacement

Información General
intabiotech@intabiotech.com

Oficina Legal
legal@intabiotech.com

Regulación y Legal
legal@intabiotech.com

Csidad
calidad@intabiotech.com

Control
intabiotech@europe.com

Contactos



ITB



INTABIOTECH SL

✉ info@intabiotech.com

🌐 www.intabiotech.com

☎ +34 881 092 720

Your reliable partner in Sourcing & Supply with an offer of +310.000 Product References.

