

PROGRAMA
SOJA PLUS



PROGRAMA SOJA PLUS



SojaPLUS es un programa alimentario a base de extrusado de soja que tiene por finalidad contribuir a mejorar la nutrición de personas en situación de vulnerabilidad. Se obtiene a través de un proceso industrial que mantiene intactas las cualidades de la soja y su valor proteico, agregándole elasticidad y masticabilidad semejantes a la carne vacuna. - Por cada tonelada de soja, se pueden obtener 15.000 porciones al plato. Esto permite destinar más dinero a la compra de frutas y hortalizas, haciendo el menú variado y nutritivo.

El tratamiento asegura también la eliminación de fibras insolubles principal responsable de la intolerancia digestiva y la texturización optimiza el rendimiento de su uso, obteniéndose productos en forma de fibras, trozos, gránulos, estables desde el punto de vista higiénico- sanitario, de buen sabor, de fácil hidratación y preparación.

- Ya ha sido **desactivada**, por lo que su digestibilidad no presenta ningún tipo de problemas, como lo podrían hacer los porotos de soja u otras legumbres semejantes.
- Posee un **tiempo indefinido de almacenamiento** (no tiene prácticamente vencimiento), y facilidad de traslado por lo liviano.
- Lo pueden comer vegetarianos, celíacos, diabéticos, personas con problemas de obesidad, quienes tengan alto el colesterol o sufran de ácido úrico en sangre, digestión lenta.
- **Alto rendimiento** del producto. En el caso de la carne, todos sabemos que un 70% de la misma es agua, pero el agua pesa... y viene con la carne! En la soja deshidratada, el agua se le agrega unos minutos antes de utilizarla.
- Lo **económico de su producción** y precio de compra. Por tanto, es un producto de alta calidad para el refuerzo nutricional de las dietas en momentos de emergencias.



Solidagro
LA RED SOLIDARIA DEL AGRO