A Camlin Fine Sciences Company



EZENTIAL® NATUREL FIBRES 84

EZENTIAL® NATUREL FIBRES 84 est une solution fonctionnelle naturelle conçue pour les ***applications dans le domaine de la viande et des marinades***. Elle permet de ***réduire l'utilisation d'additifs***, d'améliorer la qualité nutritionnelle des recettes et de remplacer certains ingrédients, tout en offrant une texture plus moelleuse et fondante en bouche.

Grâce à ses propriétés technologiques, notre prémélange améliore le rendement à la cuisson de la viande et renforce l'adhérence de la marinade, avec des gains pouvant atteindre 20 %. Il offre également une ***alternative naturelle aux amidons*** pour des formulations « cleaner label ».

Des essais à l'échelle industrielle menés par le Centre culinaire de Rennes ont également démontré que EZENTIAL® NATUREL FIBRES 84 contribue à améliorer la tendreté de la viande après cuisson.

Recette Applicative
Viande hachée

Ingrédients	%
EZENTIAL® NATUREL FIBRES 84	**1,00 %**
BŒUF HACHÉ	49,40 %
EAU	24,80 %
SEL / **EZENTIAL® ADVANCED SALT**	14,90 %
Total	100,00 %





Conditionnement
*Sacs en papier multicouches de **20 kg** net*

vinpai.com
contact@vinpai.com • + 33 2 23 10 04 00
146 rue Joseph Rouxel - P.A. du Bourgneuf, 56350 Rieux

Pour le traitement de toute demande d'échantillons, merci de renseigner le code : PXO076