

EZENTIAL® NATUREL FIBRES 25

EZENTIAL® NATUREL FIBRES 25 est une solution fonctionnelle ***« clean label »*** conçue pour ***réduire la teneur en matières grasses*** ou ***remplacer les œufs*** dans les ***applications de boulangerie-pâtisserie***. Composé de fibres végétales et d'extraits d'algues, il aide les fabricants à répondre à la demande croissante des consommateurs en faveur de formulations naturelles, plus saines et à base de plantes.

Grâce à ses propriétés ***émulsifiantes et texturantes***, il améliore le comportement rhéologique des recettes tout en garantissant la stabilité et une texture onctueuse dans les gâteaux et les pâtisseries. Il permet le développement de produits ***végétaliens***, sans gluten et ***sans allergènes*** sans compromettre le plaisir gustatif.

Riche en fibres, **EZENTIAL® NATUREL FIBRES 25** améliore également le profil nutritionnel des produits finis, ce qui en fait une solution idéale pour créer des produits de boulangerie plus légers et au label plus propre, en phase avec les tendances actuelles du marché.

Recette Applicative

Cake sans œufs

Ingrédients	%
EZENTIAL® NATUREL FIBRES 25	**1,12 %**
EAU	32,00 %
FARINE	26,80 %
SUCRE / **V-SUGAR+**	26,80 %
HUILE	4,00 %
POUDRE DE LAIT	3,35 %
AMIDON DE TAPIOCA	3,35 %
LEVURE	1,80 %
SEL / **EZENTIAL® ADVANCED SALT**	0,45 %
VIN'TASTE SWEET VANILLA	**0,34 %**
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 : PXO077