

EZENTIAL® NATUREL FIBRES 50

EZENTIAL® NATUREL FIBRES 50 est une solution fonctionnelle conçue pour ***réduire la casse des biscuits sur les lignes de production*** tout en préservant les qualités organoleptiques du produit fini. Cet ingrédient contribue à améliorer le profil nutritionnel des formulations et permet également de ***réduire l'utilisation d'additifs*** ou de remplacer certains ingrédients spécifiques.

Grâce à ses propriétés technologiques, notre premix améliore la texture et la structure du produit tout en limitant la synérèse. Il offre également une ***alternative efficace aux hydrocolloïdes*** dans une large gamme de formulations.

Des essais à l'échelle industrielle menés par le Centre Culinaire de Rennes ont démontré son efficacité : l'incorporation d'EZENTIAL® NATUREL FIBRES 50 a réduit la casse des biscuits à environ 3 %, contre 10 % pour le produit témoin sans cet ingrédient.

Recette Applicative
Biscuits

Ingrédients	%
EZENTIAL® NATUREL FIBRES 50	**1,00 %**
FARINE	49,40 %
BEURRE	24,80 %
SUCRE / **V-SUGAR+**	14,90 %
ŒUF	9,90 %
Total	100,00 %





Conditionnement
*Sacs en papier multicouches de **15 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 : PXO080