

# GAMA VIN'SPECIALTIES



## Solución Algae-Origin®

### >> VIN'EMULSIO®

LA POTENCIA DE LAS ALGAS PARA 100% NATURALES FUNCIONALIDADES

FRENTE A LAS PROBLEMÁTICAS DE FORMULACIÓN, LOS INDUSTRIALES BUSCAN SOLUCIONES TECNOLÓGICAS PARA RESPONDER A LA EXIGENCIA DE NATURALIDAD DE LOS CONSUMIDORES Y A LAS NUEVAS TENDENCIAS DEL VEGANISMO Y FLEXITARIANISMO.

#### VIN'EMUSLIO®

Emulsionante natural 100% clean label, VIN'EMULSIO® reúne fibras vegetales y algas para actuar como reductor de materia grasa. Emulsionante natural, permite modificar el comportamiento reológico de sus preparaciones alimentarias.

VIN'EMULSIO® puede ser utilizado para diferentes tipos de aplicaciones como salsas y alternativas lácteas, productos de panadería/pastelería, productos vegetarianos y veganos.

Alternativa a la yema de huevo, permite por ejemplo formular una mayonesa o un bizcocho vegano con bajo contenido de materia grasa, sin gluten o alérgenos. Además, rico en fibras y según su tasa de incorporación, VIN'EMULSIO® permite alegar la riqueza en fibras del producto final.



### EJEMPLOS DE APLICACIONES

#### Emulsionante para helados

VIN'EMULSIO R25 (PX0077)	2,00%
LECHA ENTERA	49,50%
CREMA	18,00%
LECHE EN POLVO	15,00%
ALMÍBAR DE AZÚCAR	10,00%
AZÚCAR	5,00%
VIN'AROMA VAINILLA	0,50%

1 KG DE VIN'EMULSIO = 50 KG DE PRODUCTO FINAL

#### Reducción de la materia grasa para bizcochos veganos sin huevo

VIN'EMULSIO R25 (PX0077)	1,12%
AGUA	32,00%
HARINA	26,80%
AZÚCAR	26,80%
ACEITE	4,00%
LECHE EN POLVO	3,35%
ALMIDÓN DE TAPIOCA	3,35%
LEVADURA EN POLVO	1,80%
SAL*	0,45%
VIN'AROMA VAINILLA	0,34%

1 KG DE VIN'EMULSIO = 89 KG DE PRODUCTO FINAL

#### Alternativa a la yema de huevo para mayonesas

VIN'MAYO PREMIUM incluyendo VIN'EMULSIO (PXS026)	6,94%
AGUA	72,00%
ACEITE	15,00%
VINAGRE	3,00%
AZÚCAR	2,00%
SAL*	0,90%
CONSERVANTE	0,16%

1 KG DE VIN'EMULSIO = 222 KG DE PRODUCTO FINAL

\* VINPAI ofrece soluciones de **reducción de sal** para sus preparaciones de comida.



UTILIZAR SORBATO DE POTASIO COMO CONSERVANTE.  
NO DISOLVER EN AGUA O ACEITE.

### NUESTROS CONSEJOS

INCORPORAR EN EL MEDIO O AL FINAL DEL PROCESO.  
MEZCLAR HASTA INCORPORACIÓN COMPLETA.

#### ENVASADO

Nuestro ingrediente VIN'EMULSIO esta envasado en bolsas de papeles multicapas de 20 kg netos.

Nuestros palés de madera 100 x 120 cm han sido sometidos al tratamiento ISMP15.

