

GAMA VIN'SPECIALTIES



Solución Algae-Origin®

>>VIN'FIBRA®

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'FIBRA®

Conservante natural 100% clean label, VIN'FIBRA® reúne fibras vegetales y algas para actuar en las matrices alimentarias como un auténtico regulador del agua libre para evitar los fenómenos de sinéresis observados a menudo en productos ricos en agua. Por consiguiente, permite modificar el comportamiento reológico de sus preparaciones alimentarias aportando textura y/o estabilidad.

VIN'FIBRA® puede ser utilizado para diferentes tipos de aplicaciones como salsas, productos de panadería/pastelería, productos vegetarianos, veganos o carnados.

Permite por ejemplo, formular un pan sin gluten o también reducir la materia grasa en diferentes tipos de salsas. Además, rico en fibras y según su tasa de incorporación, VIN'FIBRA® permite alegar la riqueza en fibras del producto final.

El producto VIN'FIBRA se declina en 2 OPCIONES. ●

50 VIN'FIBRA R50
Texturante con un espectro específico para galletería.

84 VIN'FIBRA R84
Texturante con espectro amplio.



● EJEMPLOS DE APLICACIONES

Reducción de la rotura de las galletas

10% de rotura sin VIN'FIBRA
3% de rotura con VIN'FIBRA

VIN'FIBRA R50 (PX0080)	1,00%
HARINA	49,40%
MANTEQUILLA	24,80%
AZÚCAR	14,90%
HUEVO	9,90%

1 KG DE VIN'FIBRA = 100 KG DE PRODUCTO FINAL

Sinéresis para salsas y/o sopa

Aumento de la estabilidad
Limita la sedimentación de los productos con alto contenido de agua

VIN'FIBRA R84 (PX0076)	1,00%
AGUA	90,20%
TOMATE EN POLVO	8,00%
SAL*	0,80%

1 KG DE VIN'FIBRA = 100 KG DE PRODUCTO FINAL

Mejora de la masa de pizza

Mejora de elasticidad
Mejora del crujiente después cocción
Masa menos quebradiza

VIN'FIBRA R84 (PX0076)	0,45%
HARINA	79,19%
ACEITE DE OLIVA	10,18%
AGUA	5,66%
SAL*	2,26%
LEVADURA	2,26%

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

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



NO DISOLVER EN AGUA O ACEITE.
INCORPORAR EN EL MEDIO O AL FINAL DEL PROCESO.

● NUESTROS CONSEJOS

MEZCLAR HASTA INCORPORACIÓN COMPLETA.

● ENVASADO

Nuestro ingrediente VIN'FIBRA 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.

