

# GAMME VIN'SPECIALTIES



## Solution Algae-Origin®

### >> VIN'FIBRA®

LA PUISSANCE DES ALGUES POUR DES FONCTIONNALITÉS 100% NATURELLES.

FACE AUX PROBLÉMATIQUES DE FORMULATION, LES INDUSTRIELS RECHERCHENT DES SOLUTIONS TECHNIQUES POUR RÉPONDRE À L'EXIGENCE DE NATURALITÉ DES CONSOMMATEURS ET AUX TENDANCES NOUVELLES DU VÉGANISME ET DU FLEXITARISME.

#### VIN'FIBRA®

Conservateur naturel 100% clean label, VIN'FIBRA® allie fibres végétales et algues marines pour agir dans les matrices alimentaires comme un véritable régulateur de l'eau libre évitant ainsi les phénomènes de synérèse observés fréquemment dans les produits riches en eau. Par conséquent, il permet de modifier le comportement rhéologique de vos préparations alimentaires en apportant de la texture et/ou de la stabilité.

VIN'FIBRA® peut être utilisé pour différents types d'applications, que ce soit des sauces, des produits de boulangerie/pâtisserie, des produits végétariens, végétaliens ou carnés.

Il permet par exemple de formuler un pain sans gluten ou encore de réduire la matière grasse dans différents types de sauces. De plus, riche en fibres et suivant son taux d'incorporation, VIN'FIBRA® permet également d'alléger sur la richesse en fibres du produit fini.

### Le produit VIN'FIBRA se décline en 2 OPTIONS. ●

**50** VIN'FIBRA R50  
Texturant à spectre ciblé pour la biscuiterie.

**84** VIN'FIBRA R84  
Texturant à large spectre.



### ● EXEMPLES D'APPLICATIONS

#### Réduction de la casse des biscuits

10% de casse sans VIN'FIBRA  
3% de casse avec VIN'FIBRA

VIN'FIBRA R50 (PX0080)	1,00%
FARINE	49,40%
BEURRE	24,80%
SUCRE	14,90%
OEUF	9,90%

1 KG DE VIN'FIBRA = 100 KG DE PRODUIT FINI

#### Synérèse pour sauces et/ou soupes

Augmentation de la stabilité  
Limite la sédimentation des produits chargés en eau

VIN'FIBRA R84 (PX0076)	1,00%
EAU	90,20%
POUDRE DE TOMATE	8,00%
SEL*	0,80%

1 KG DE VIN'FIBRA = 100 KG DE PRODUIT FINI

#### Amélioration de la pâte à pizza

Meilleure élasticité  
Meilleur croustillant après cuisson  
Pâte moins cassante

VIN'FIBRA R84 (PX0076)	0,45%
FARINE	79,19%
HUILE D'OLIVE	10,18%
EAU	5,66%
SEL*	2,26%
LEVURE	2,26%

1 KG DE VIN'FIBRA = 222 KG DE PRODUIT FINI

\* VINPAI offre désormais des solutions de réductions de sel pouvant être utilisées dans vos préparations alimentaires.



NE PAS DISSOUDRE DANS L'EAU OU L'HUILE.

INCORPORER EN MILIEU OU FIN DE PROCESS.

### ● NOS CONSEILS

MÉLANGER JUSQU'À INCORPORATION COMPLÈTE.

#### ● CONDITIONNEMENT

Nos ingrédients VIN'FIBRA sont conditionnés en sac en papier multicouches de 20 kg nets.  
Nos palettes bois de 100 x 120 cm sont traitées NIMP15.

