



Ingredients and Solutions



Fibre e Cellulose

Fibre e cellulose sono sostanze di derivazione vegetale appartenenti alla categoria delle fibre dietetiche. Rimangono integre fino al tratto intestinale, dove vengono utilizzate dalla flora batterica. Le fibre alimentari si distinguono in solubili ed insolubili a seconda della loro solubilità. Ambedue i tipi si trovano in proporzioni

differenti negli alimenti che le contengono.

Buone fonti di fibre solubili sono:

l'avena, l'orzo, la frutta, la verdura ed i legumi (fagioli, lenticchie, ceci).

Fonti di fibre insolubili sono:

prodotti e cereali integrali e le cellulose vegetali, costituite da polisaccaridi.

Fibre e Cellulose

Benefit



- Migliorano la texture del prodotto finito
- Favoriscono il transito intestinale
- Riducono i livelli ematici di glucosio
- Contribuiscono al benessere cardiovascolare
- Sono utili nel controllo del peso corporeo, perché aumentano il senso di sazietà
- Fungono da addensanti
- Possono sostituire parzialmente il grasso in alcune formulazioni

Portfolio



- FIBRE INSOLUBILI:
Frumento, Avena, Bamboo, Mela, Patata, Pisello, fibre frumento gelificanti
- FIBRE SOLUBILI:
Acacia, Carepsyllium
- CELLULOSE:
in polvere e microcristalline (gelificanti e montanti), metilcellulose, idrossipropilmetilcellulose

Applicazioni



Prodotti da Forno



Pasta



Carne e Prodotti a base di Carne



Snack & Cereali



Zuppe, Salse e Condimenti



Gastronomia



Alimenti Speciali e Gluten-free



Caramelle e Confetti



Integratori Alimentari



Bevande, Succhi e Vini



Prodotti Lattiero-caseari e Gelati



Pet-food

Profilo Tecnico

- PROPRIETA'
 - Senza glutine
 - Sapore e colore neutri, privo di aromi
 - Alcune referenze senza lattosio e vegan
- CERTIFICAZIONI
 - no ogm, senza glutine, kosher, halal
- SHELF-LIFE
 - 24 mesi
- % USO variabile

Partners distributori per l'Italia di: