

CITRI-FI 100

Composition : Fibre d'agrumes

Application(s) : Boulangerie/Viennoiserie, Pâtisserie, Produit laitier, Plat cuisiné, Crème glacée, Produit carné

Fonction(s) : Texturant, Apport moelleux et fraîcheur

Emulsionnant

Certification(s) : Sans palme

Commettant : FIBERSTAR

CITRI-FI® 100 est une fibre d'agrumes fonctionnelle et naturelle possédant une granulométrie de 595 µm.

La gamme **Citri-Fi®** se démarque par son procédé d'extraction spécifique et breveté purement mécanique permettant d'obtenir une solution unique pour **substituer les additifs** tels que les amidons, les gommés alimentaires et les émulsifiants.

Résistant à la température, aux pH acides et aux contraintes mécaniques, **Citri-Fi®** s'utilise notamment dans les applications suivantes : BVP (boulangerie viennoiserie pâtisserie), préparations de fruits, viandes, sauces, produits laitiers, boissons mais aussi analogues de produits laitiers et de viandes.

PROPRIÉTÉS

- Grande capacité de rétention d'eau
- Stabilisation d'émulsion
- Gélification
- Apport de texture
- Enrichissement en fibres

ON AIME

- Solution clean label
- Up-cycling
- Procédé breveté purement mécanique