## **CITRI-FI 100M20**

**Composition :** Fibre d'agrumes

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

Fonction(s): Texturant, Apport moelleux et fraicheur, Emulsionnant

**Certification(s)**: Sans palme **Commettant**: FIBERSTAR

CITRI-FI® 100M20 est une fibre d'agrumes fonctionnelle et naturelle possédant une granulométrie >30 m.

La gamme **Citri-Fi**<sup>®</sup> 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 gommes alimentaires et les émulsifiants.

Résistant à la température, aux pH acides et aux contraintes mécaniques, **Citri-Fi**<sup>®</sup> 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

## ON AIME

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

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