

HI-COATING FF EVOLUTION

Composition : Fibres végétales (pois, pomme de terre)

Application(s) : Boulangerie/Viennoiserie, Pâtisserie, Produit laitier

Fonction(s) : Agent d'enrobage

Certification(s) : Sans palme

Commettant : HI-FOOD

HI-COATING FF EVOLUTION est une solution d'enrobage fonctionnelle pour la captation d'eau en milieu surgelé.

À base d'amidons et de fibres végétales, **HI-COATING FF EVOLUTION** est un ingrédient fonctionnel **Clean Label** permettant d'agir comme agent d'enrobage dans le processus de surgélation des fruits. Grâce à sa forte capacité de rétention d'eau, il **évite le relargage** du jus lors de la décongélation.

PROPRIÉTÉS

- Solution d'enrobage
- Forte capacité de rétention d'eau
- Préservation des qualités organoleptiques

ON AIME

- Solution Clean Label
- Facile d'utilisation