HI-FIBRE 115

Composition : Fibres végétales (bambou, psyllium, pomme de terre)
Application(s) : Boulangerie/Viennoiserie, Patisserie, Plat cuisiné, Crème glacée, Produit carné
Fonction(s) : Amelioration de la texture, Apport moelleux et fraicheur
Certification(s) : Sans palme
Commettant : HI-FOOD



HI-FIBRE 115 est un système de fibres végétales idéal pour optimiser la texture, la structure et la rétention d'humidité dans une large gamme d'applications.

HI-FIBRE 115 aide à obtenir une excellente plasticité, une **texture améliorée** et une **stabilité optimale à la congélation-décongélation** dans une large gamme d'applications : produits de boulangerie (traditionnels et sans gluten), pâtisseries surgelées, desserts, crèmes glacées, plats préparés, sauces et alternatives végétales. Ce système de fibres unique contribue à **renforcer la qualité des produits** ainsi que l'efficacité des procédés, tout en favorisant des formulations **Cleaner Label** (étiquettes simplifiées et transparentes).



PROPRIÉTÉS

- Fraîcheur accrue
- Optimisation de la structure
- Performances polyvalentes
- Profil neutre

ON AIME

- Solution Cleaner Label
- Polyvalence des applications (BVP, desserts, glaces, sauces…)