

HI-FIBRE 115

Composition : Fibres végétales

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

Fonction(s) : Texturant, Apport moelleux et fraîcheur

Certification(s) : Sans palme

Commettant : HI-FOOD



Le HI FIBRE 115 est un mélange de fibres végétales possédant un fort pouvoir de captation d'eau pour des applications en boulangerie, pâtisserie, sauces et crèmes glacées.

Intégré dans vos pâtes et appareils à gâteaux, le HI FIBRE 115 vous permettra une augmentation d'hydratation, un apport de fraîcheur et une souplesse améliorée.

En panification, pour les applications surgelées, il permet de limiter l'écaillage des produits et augmente les rendements de production. Il constitue également une excellente solution pour éviter le relargage d'eau sur des applications de type sauces.

Enfin, en crème glacée, le HI FIBRE limite la formation de gros cristaux et améliore grandement l'onctuosité en bouche.



PROPRIÉTÉS

- Evite le rancissement : fraîcheur produit dans le temps
- Améliore fraîcheur produits congelés
- Augmente la souplesse de la génoise
- Améliore le texture des crème glacés

ON AIME

- Sa formulation exclusivement à base de Fibres Végétales en fait une solution totalement CLEAN LABEL.