

HI-FIBRE WF

Composition : Fibres végétales

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

Fonction(s) : Emulsifiant, Apport moelleux et fraîcheur

Certification(s) : Sans palme

Commettant : HI-FOOD

Le HI-FIBRE WF est un mélange de fibres végétales, avec un pouvoir émulsifiant pour des applications en boulangerie, pâtisserie et sauce.

Intégré dans vos pâtes et appareils à gâteaux, le **HI-FIBRE WF** vous permettra un apport de moelleux en remplacement des mono et diglycérides d'acides gras. Il constitue également une excellente solution pour éviter le relargage d'huile sur des applications de type *sauces*.

Enfin, c'est un excellent **stabilisant d'émulsions**, permettant ainsi d'obtenir des textures allant du **beurre pommade** à des émulsions type **tartinables**.

PROPRIÉTÉS

- Emulsifiant naturel H/E
- Moelleux dans le temps
- Captation de matières grasses
- Limitation de la fêlè

ON AIME

- Solution Clean label
- Apport de moelleux