

# 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 fêlé

## ON AIME

- Solution Clean label
- Apport de moelleux