HI-SHIELD P TH

Composition : Farine fermentée de Maïs, levures
Application(s) : Boulangerie/Viennoiserie, Patisserie, Produit laitier, Plat cuisiné, Produit carné
Fonction(s) : Conservateur naturel
Certification(s) : Sans palme
Commettant : HI-FOOD

Le HI SHIELD P TH est une solution de conservation clean label, alternative aux additifs, pour application en pains, brioches et biscuits.

Doté d'un spectre fongicide large, le **HI SHIELD P TH** est une solution naturelle de conservation issue de technologie fermentaire. Le procédé d'obtention par fermentation du **HI SHIELD P TH** en fait une solution Clean Label avec pour déclaration « ***farine fermentée de Maïs*** ».

HI SHIELD P TH permet de retarder l'apparition de moisissures et de levures en créant un environnement bactériostatique. C'est une alternative naturelle et clean aux additifs comme le propionate et le sorbate communément utilisés en industries agroalimentaires.
Il a notamment prouvé son efficacité sur la levure Pichia Anomala, par la création d'un contexte impropre à son développement. Une variante contenant des extraits d'agrumes est également disponible.
C'est également un exhausteur de goût en application de type sauces.

PROPRIÉTÉS

- Conservateur clean label
- Complexe d'acides aux propriétés bactériostatiques.
- Fongicide : STOP le développement de moisissures
- Augmente la durée de vie des produits

ON AIME

- Conservateur clean label
- Conservateur gluten free
- Une variante existe sur base « farine fermentée de blé »

Formule(s) d'orientation

Parmesan vegan