

# MELTEC

**Composition :** Fibres végétales, eau

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

**Fonction(s) :** Réduction de sucre, Texturant

**Certification(s) :** Sans palme

**Commettant :** HI-FOOD



Le MELTEC® est une solution brevetée Clean Label, cet agent texturant est préconisé en remplacement des sirops de sucres conventionnels !

**Le MELTEC®** est composé de **fibres végétales** issues de légumineuses et de céréales. Soluble dans l'eau, inodore et sans impact sur le goût, sa texture épaisse en raison de sa nature fibreuse lui confère ses **propriétés texturantes** et d'**agent de charge**.

HI FOOD l'a testé avec succès en remplacement des sirops et des humectants à base de sucre dans diverses applications : *boulangerie, barres céréalières, confiseries, confitures, boissons, glaces...*

## PROPRIÉTÉS

- Agent de texture
- Humectant
- Agent de charge
- Booster de conservation
- Épaississant
- Abaissement du point de congélation
- Cryoprotecteur

## ON AIME

- CLEAN LABEL
- Sans odeur, sans goût
- Non sucrant, faible en calorie
- Non édulcorant
- Non fermentable



## Formule(s) d'orientation

[Blini extra moelleux](#) 

[Dessert vegetal vanille allégée en sucre](#) 

[Lait coco ananas allégé en sucre](#) 

[Pepite de cereales au cafe](#) 

[Sable cafe noisette reduit en sucre de 30%](#) 

[Pepites de cereales aux superfruits](#) 