

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](#) 