## **MELTEC**

Composition: Fibres végétales, eau

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

Fonction(s): Reduction 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

## ON AIME

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

- 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 allegee en sucre

Lait coco ananas allege en sucre

Pepite de cereales au cafe

Sable cafe noisette reduit en sucre de 30%

Pepites de cereales aux superfruits