



# LES SOLUTIONS INGREDIENTS



## FOCUS MELTEC®

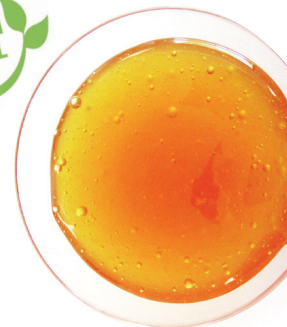


**Nouvel Agent Texturant préconisé en remplacement des sirops de sucres conventionnels**

**Carte d'Identité**

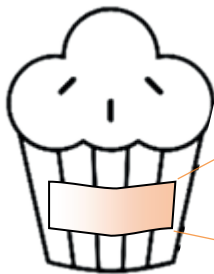
- Soluble dans l'eau
- Semi Solide
- AW = 0,87
- 72% fibres naturelles
- Sans sucre ajouté

La solution brevetée MELTEC® est composée de fibres végétales issues de légumineuses et de céréales qui lui confèrent ses **propriétés texturantes et d'agent de charge**. Sans impact sur le goût, elle est soluble dans l'eau et inodore.



**Applications**

- Barres Céréalières
- Glaces et Sorbets
- BVP
- Boissons
- Sauces & Condiments



Déclaratif : fibres végétales, eau  
 CLEAN LABEL  
 SANS Allergènes  
 SANS Gluten  
 Revendication SANS sucre

**Origine**

- Issu de co-produits
- Céréales + Légumes
- 100% Made in Italy

100g de Sucre = 387kCal → 100g de MELTEC™ = 160kCal

	Douceur	Saveur, Caramélisation	Volume (agent de charge, solubilité)	Texture (formation de gel, cristallisation)	Durée de vie (Aw)	Fermentation	Abaissement du point de congélation	Couleur, réaction de Maillard	Rétention d'eau
SUCRE	X	X	X	X	X	X	X	X	X
MELTEC™			X	X			X		X