



FOCUS CITRI-FI® 400

FIBERSTAR®
Enhancing Products...Naturally™

Fibre fonctionnelle d'agrumes BIO



La gamme **Citri-Fi®** se démarque par son procédé d'extraction spécifique et breveté permettant d'obtenir une solution unique pour **substituer les additifs** tels que les amidons, les gommés alimentaires et les émulsifiants. **Résistant à la température, aux pH acides et aux contraintes mécaniques**, Citri-Fi® s'utilise notamment dans les applications : BVP (boulangerie viennoiserie pâtisserie), préparations de fruits, viandes, sauces, produits laitiers, boissons mais aussi les analogues carnés et les analogues de produits laitiers.

PROPRIÉTÉS

- Grande capacité de rétention d'eau
- Stabilisation d'émulsion
- Gélification
- Apport de texture
- Enrichissement en fibres

UN PROCÉDÉ BREVETÉ

La gamme Citri-Fi® est produite à partir de co-produits de l'industrie des jus de fruits.



Le jus de fruits produit est ensuite commercialisé.

Son procédé d'extraction unique ouvre mécaniquement la paroi cellulaire fibreuse, libérant ainsi les fibres solubles et insolubles ainsi que les protéines (afin de créer une matrice fibreuse fluide.)



APPLICATIONS & DOSAGES INDICATIFS

- BVP : 0,25% à 1,0%
- Préparations de fruits : 0,25% à 2,0%
- Produits laitiers : 0,25% à 1,0%
- Boissons : 0,20% à 1,50%
- Plats cuisinés & sauces : 0,20% à 1,50%
- Viandes : 0,25% à 1,0%
- Analogues produits laitiers : 0,10% à 1,0%
- Analogues carnés : 0,10% à 4,0%

TENEUR EN FIBRES

PRODUIT	CITRI-FI® 100
CALORIES	205 kcal
FIBRES	77,5 %
dont fibres solubles	35,5 %
dont fibres insolubles	42 %

GAMME CITRI-FI®	Granulométrie	Applications
CITRI-FI® 400FG	150µm	BVP, boissons, sauces, produits carnés, analogues carnés
CITRI-FI® 400M40	75 µm	BVP, boissons, sauces, produits laitiers, desserts et boissons végétales

