



CITRI-FI® 400 BIO

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 gommes 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

APPLICATIONS & DOSAGES INDICATIFS



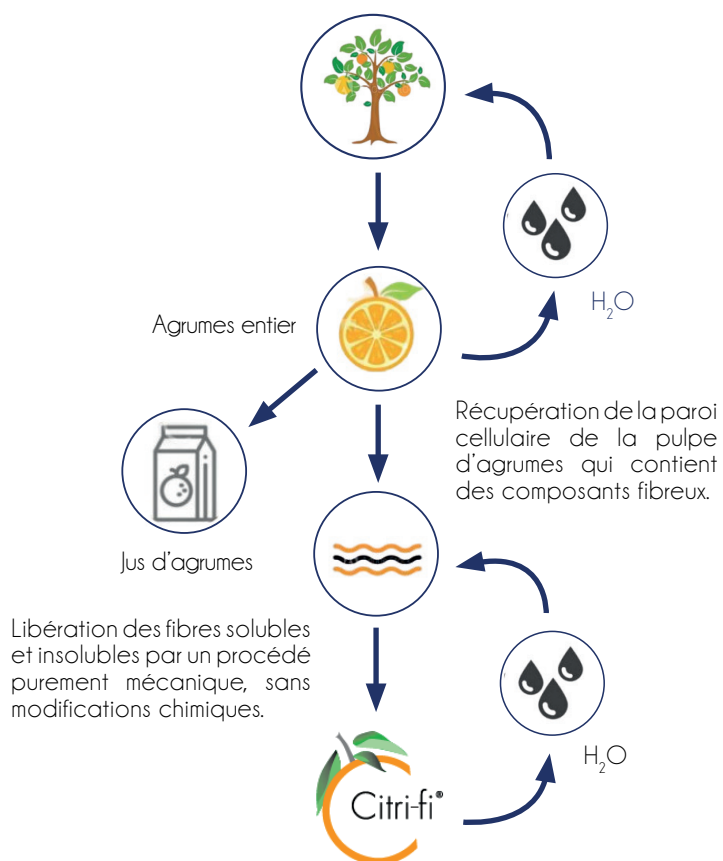
- BVP : 0,25 % à 1,0 %
- Préparations de fruits : 0,25 % à 2,0 %
- Produits laitiers : 0,25 % à 1,0 %
- Boissons : 0,20 % à 1,50 %
- Plats cuisinés & sauces : 0,20 % à 1,50 %
- Viandes : 0,25 % à 1,0 %
- Analogues produits laitiers : 0,10 % à 1,0 %
- Analogues carnés : 0,10 % à 4,0 %

TENEUR EN FIBRES

PRODUIT	CITRI-FI® 400
CALORIES	205 kcal
FIBRES	77,5 %
dont fibres solubles	35,5 %
dont fibres insolubles	42 %

UN PROCÉDÉ DURABLE

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



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