



CEAMFIBRE®
Fibra cítrica



- Panadería -

CRACKERS

CEAMFIBRE® 7000F

para reducción de roturas
en productos de panadería
crujientes y frágiles

CEAMFIBRE 7000F puede mejorar la integridad de productos de panadería crujientes y frágiles, como los crackers, susceptibles de sufrir roturas durante los procesos de producción, envasado y transporte, reduciendo de este modo, pérdidas económicas a la empresa.



Fibra cítrica

Ceamfibre 7000F

BENEFICIOS



- Reducción de roturas y grietas.
- Posibilidad de elaborar productos más crujientes.
- Reducción de costes de producción.



RECETA BÁSICA PARA CRACKERS

INGREDIENTES %

Ceamfibre 7000F	0.50
Harina de trigo	63.40
Sal	1.30
Levadura en polvo	0.60
Aceite de oliva	5.10
Agua	28.80
Mejorante	0.30

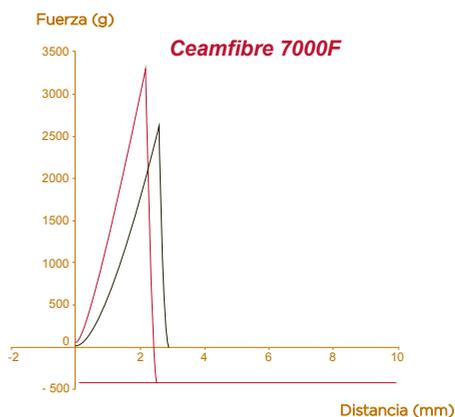
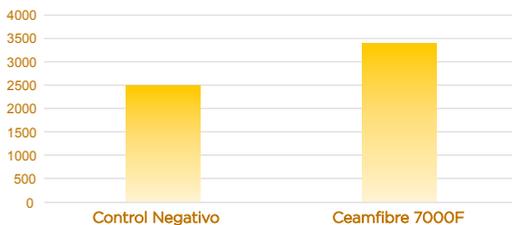
VALORES NUTRICIONALES

COMPONENTES	VALORES
Grasa	5.93%
Carbohidratos	48.30%
Materia seca	61.03%
Kcal / KJ Total	274/1156

CRACKERS CON CEAMFIBRE

ANÁLISIS COMPARATIVO

Resistencia a la rotura



CEAMSA – Guías de aplicación

AGL n°5004 Reducción de la rotura en crackers