

**CEAMFIBRE®**  
*Fibra cítrica*



– Panadería –  
SUSTITUCIÓN DE  
**HUEVO**

**CEAMFIBRE® 90-472F**

para la reducción  
del 25% de huevo  
en panadería

**CEAMFIBRE 90-472F** actúa como un sustituto del huevo en recetas de panadería, reduciendo costes y mejorando la calidad nutricional y la vida útil del producto.



**Fibra cítrica**

Ceamfibre 90-472F

## BENEFICIOS



- ⦿ Sustitución del 25% de huevo.
- ⦿ Mejora de la calidad nutricional.
- ⦿ Aumento de la vida útil del producto final.
- ⦿ Mejora de la calidad sensorial.
- ⦿ Reducción de los costes de producción.



## RECETA BÁSICA PARA SUSTITUCIÓN DE HUEVO EN BIZCOCHO

| INGREDIENTES            | %             |
|-------------------------|---------------|
| Ceamfibre 90-472F ..... | 0.80          |
| Harina de trigo .....   | 28.70         |
| Huevo .....             | 17.00         |
| Azúcar.....             | 23.80         |
| Mantequilla .....       | 23.80         |
| Levadura en polvo ..... | 1.00          |
| Agua .....              | Hasta el 100% |

## VALORES NUTRICIONALES

| COMPONENTES             | VALORES  |
|-------------------------|----------|
| Grasa .....             | 21.76%   |
| Proteínas .....         | 5.22%    |
| Carbohidratos .....     | 46.50%   |
| Materia seca .....      | 73.50%   |
| Kcal / KJ totales ..... | 403/1685 |

## SUSTITUCIÓN DE HUEVO CON CEAMFIBRE

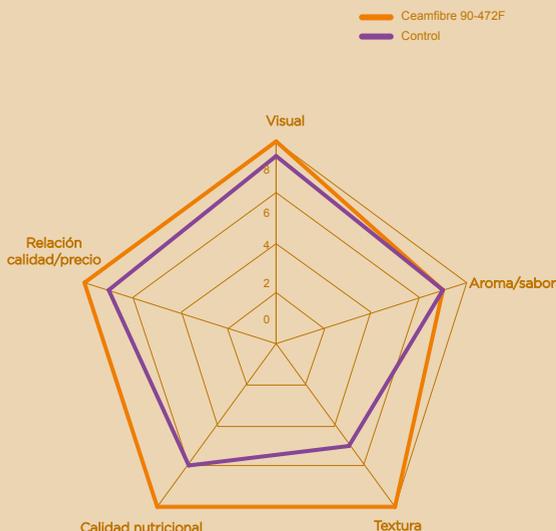
### ANÁLISIS COMPARATIVO



Control contenido total de huevo

Sustitución 25% de huevo con Ceamfibre 90-472F

### ANÁLISIS COMPARATIVO



CEAMSA - Guías de aplicación

AGL n° 5003 Sustitución de huevo en recetas de bizcocho con Ceamfibre 90-472F