

CEAMFIBRE®
Fibra Cítrica



— Panadería —

**SIN
GLUTEN**

CEAMFIBRE®
para mejorar la textura
de panes sin gluten

CEAMFIBRE mejora la textura y la homogeneidad de la miga. Mejora la integridad durante los procesos de envasado, transporte y corte.



Fibra cítrica

Ceamfibre 7000F

VENTAJAS



- Mejora la textura reduciendo la consistencia y desmigado e incrementando la esponjosidad.
- Mejora la homogeneidad de la miga con la reducción de defectos en el alveolado.
- Aumenta la calidad sensorial.



RECETA PARA PAN SIN GLUTEN

INGREDIENTES

%

Ceamfibre 7000F	1.38
Harina de arroz	26.32
Almidón de maíz	20.17
Levadura en polvo	1.03
Azúcar de caña	2.37
HPMC	0.87
Sal	1.05
Proteína de guisante	0.44
Aceite de girasol	5.39
Agua	42.36

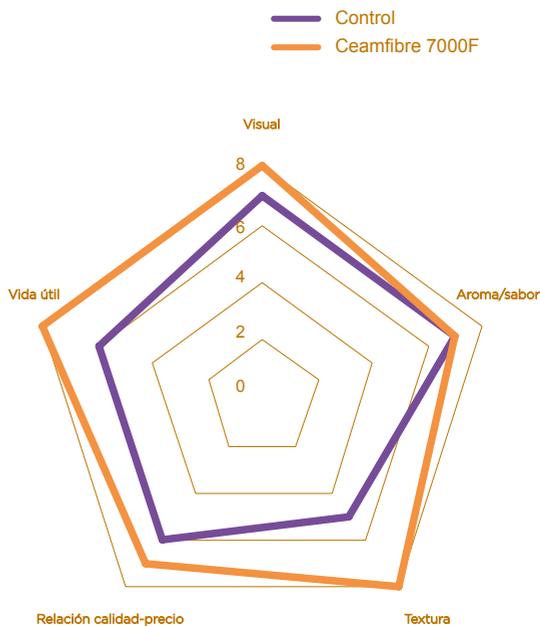
VALORES NUTRICIONALES

Componentes

Grasas	5.50 %
Carbohidratos	44.20 %
Materia seca	51.95 %
Kcal/KJ totales	235/993

PAN SIN GLUTEN

ANÁLISIS SENSORIAL



CEAMSA - Guías de Aplicación
AGL n° 5018 Pan Sin Gluten