

CEAMFIBRE®
Fibra cítrica



- Panadería -

MASA CONGELADA

CEAMFIBRE®

para evitar la cristalización,
reducir la pegajosidad y
mejorar la vida útil

CEAMFIBRE 90-472F y **CEAMFIBRE 7000F**

reducen las modificaciones en la red de gluten, controlan la cristalización durante los ciclos de congelación-descongelación y reducen la pegajosidad. CEAMFIBRE 90-472F mejora la cohesividad y las propiedades emulsificantes.



Fibra cítrica

Ceamfibre 90-472F

Ceamfibre 7000F

BENEFICIOS



- Evita las modificaciones en la red de gluten.
- Control sobre la cristalización.
- Evita la sinéresis durante la descongelación.
- Reduce la pegajosidad de la masa y mejora su procesabilidad.
- Ceamfibre 7000F opción etiqueta limpia (sin número E).
- Mejora la calidad del producto final.
- Rentabilidad debido al aumento del rendimiento.

MASA CONGELADA CON CEAMFIBRE

ANÁLISIS SENSORIAL

Control



Ceamfibre



RECETA BÁSICA PARA MASA CONGELADA CON CEAMFIBRE

INGREDIENTES

%

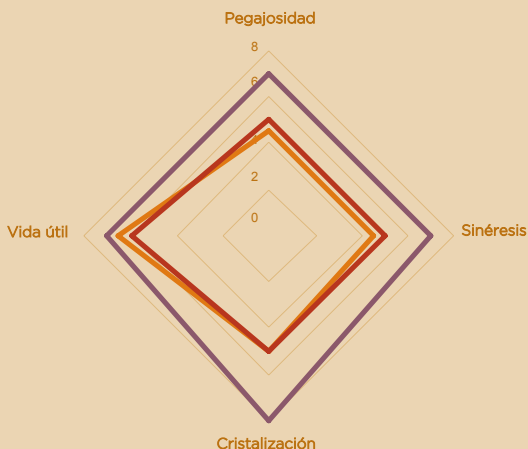
	Ceamfibre 90-472F	Ceamfibre 7000F
Ceamfibre 90 - 472F ..0.50	-	
Ceamfibre 7000F	-	1.00
Harina de trigo	61.05	61.05
Agua	38.30	38.30
Levadura en polvo	0.62	0.62
Sal	1.33	1.33
Mejorante	0.20	0.20

VALORES NUTRICIONALES

COMPONENTES

	Ceamfibre 90-472F	Ceamfibre 7000F
Grasa	0.85%	0.85%
Proteínas	6.55%	6.55%
Carbohidratos	46.70%	47.20%
Materia seca	54.12%	54.57%
Kcal /KJ totales	221/937	223/945

— Ceamfibre 90 - 472F
— Ceamfibre 7000F
— Control



CEAMSA – Guías de aplicación

AGL n°5008 Ceamfibre en masa fresca