

**CEAMFIBRE®**

*Fibra Cítrica*



– Panadería –

## REDUCCIÓN DE GRASA EN PRODUCTOS SIN GLUTEN

**CEAMFIBRE® 7000F**

para la reducción  
de grasa en pastas de  
té sin gluten

**CEAMFIBRE 7000F** permite reducir el contenido en grasa reduciendo los costes y mejorando su calidad nutricional. Además, CEAMFIBRE 7000F, mejora la textura del producto final.



**Fibra cítrica**

Ceamfibre 7000F

## VENTAJAS



- ⊙ Reducción del contenido en grasa.
- ⊙ Mejora de la textura, debido a la reducción de la arenosidad.
- ⊙ Reducción de roturas.
- ⊙ Control de la capacidad de expansión y la forma final.
- ⊙ Sin número E asociado.
- ⊙ Aumento de la vida útil.
- ⊙ Reducción de los costes de producción.



## RECETA PARA REDUCCIÓN DE GRASA EN PASTAS DE TÉ SIN GLUTEN

### INGREDIENTES

%

(Reducción del 30% de grasa)

|   |       |
|---|-------|
| Ceamfibre 7000F .....   | 0.60  |
| Mezcla de harinas .....   | 43.35 |
| <small>(72.20% harina de arroz; 27.80% almidón de maíz)</small> |       |
| Mantequilla .....   | 21.07 |
| Azúcar en polvo .....   | 14.40 |
| Huevos .....  | 12.00 |
| Sal .....   | 0.10  |
| Vainilla.....   | 0.05  |
| Agua .....  | 3.60  |

### VALORES NUTRICIONALES

Componentes

%

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Grasas .....          | 18.79 %  |
| Proteínas .....       | 3.78 %   |
| Carbohidratos .....   | 50.70 %  |
| Materia seca .....    | 73.27 %  |
| Kcal/KJ totales ..... | 387/1621 |

## REDUCCIÓN DE GRASA EN PRODUCTOS SIN GLUTEN

### ANÁLISIS COMPARATIVO



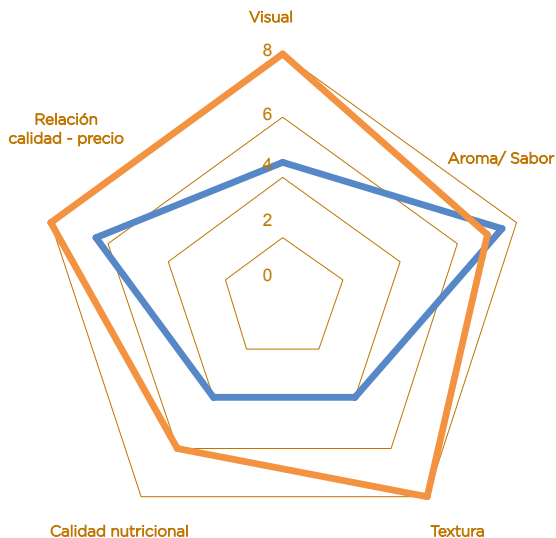
Control sin Ceamfibre 7000F



Con Ceamfibre 7000F

### ANÁLISIS SENSORIAL

— Control  
— Ceamfibre 7000F



CEAMSA - Guías de aplicación

AGL nº 5015 Reducción de grasa en pastas de té sin gluten con Ceamfibre 7000F.