



CEAMFIBRE®
Fibra Cítrica



- Repostería -
**REDUCCIÓN
DE GRASA**

CEAMFIBRE® 7000F
para sustitución de aceite
y mantequilla en productos
de repostería

La capacidad de **CEAMFIBRE 7000F** de retener agua y aceite garantiza una textura final óptima reduciendo el nivel de grasa en productos de repostería. La utilización de esta fibra mejora la calidad nutricional y el rendimiento en la producción de los productos.



Fibra cítrica

Ceamfibre 7000F

VENTAJAS



- Reducción del contenido en grasa.
- Textura y sabor óptimos.
- Mejora de la calidad nutricional.
- Sin número E, sin gluten, no-OMG, sin alérgenos.
- Reducción de los costes de producción.



RECETA BÁSICA PARA REDUCCIÓN DE GRASA

INGREDIENTES

%

Reducción del 25% de mantequilla en galletas Reducción del 30% de aceite en magdalenas

Ceafibre 7000F	0.60	0.60
Harina de trigo	28.90	26.60
Huevo	6.00	22.30
Azúcar	30.10	22.30
Harina de almendra	15.10	-
Leche entera	-	7.60
Mantequilla	14.40	-
Aceite de girasol	-	13.00
Levadura en polvo	0.30	1.25
Sal	0.30	0.45
Monoglicéridos	-	0.50
Ésteres de poliglicéridos de ácidos grasos	-	0.50
Agua	4.30	4.90

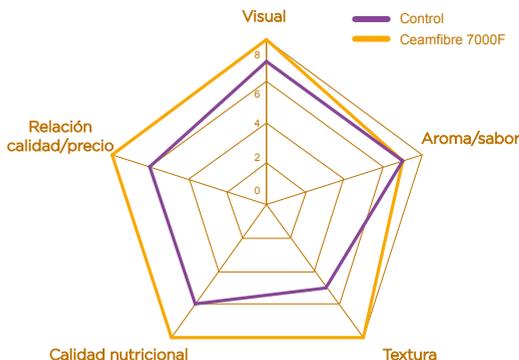
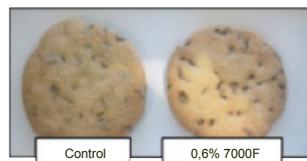
VALORES NUTRICIONALES

Componentes	Reducción del 25% de mantequilla en galletas	Reducción del 30% de aceite en magdalenas
Grasa	20.85%	15.95%
Carbohidratos	56.40%	44.00%
Materia seca	84.21%	65.84%
Kcal/KJ totales	441/1849	343/1438

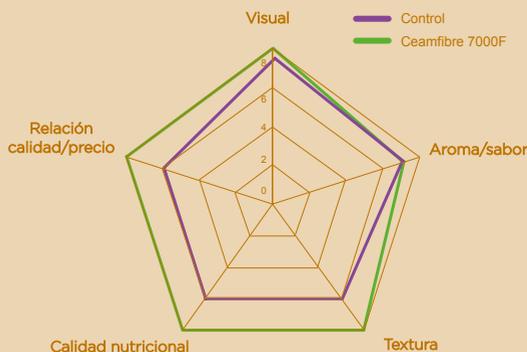
REDUCCIÓN DE GRASA EN GALLETAS Y MAGDALENAS CON CEAMFIBRE 7000F

ANÁLISIS COMPARATIVO

GALLETAS



MAGDALENAS



CEAMSA - Guías de aplicación

AGL n° 5002 Reducción de grasa en galletas: Sustitución del 25% de mantequilla.

AGL n° 5001 Reducción de grasa en Muffins: Sustitución del 30% de aceite.