



CEAMBLOOM

Carragenina



- Confitería -

CARAMELO MASTICABLE AFRUTADO

CEAMBLOOM® CF 3243
para soluciones
vegetarianas

CEAMBLOOM CF 3243 constituye una solución para producir caramelos masticables afrutados sin gelatina. Este producto ayuda a controlar la pegajosidad y la granulosis de la masa final. Además permite obtener una buena textura elástica, con una viscosidad óptima durante todo el procesado. Ajustando el nivel de uso y los sólidos solubles, se puede obtener un caramelo más o menos duro en función de la textura deseada.



Carragenina

Ceambloom CF 3243

VENTAJAS

- Tofe sin gelatina.
- Proceso de producción optimizado.
- Reducción de pagajosidad.
- Masticabilidad mejorada.
- Emulsión mejorada.
- Resistencia al calor.
- Liberación de sabor.



CARAMELO MASTICABLE AFRUTADO CON CEAMBLOOM



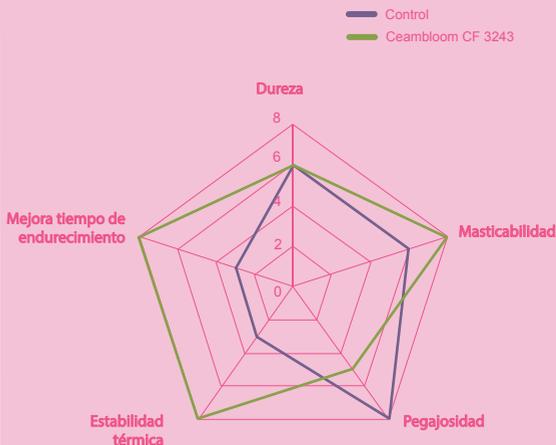
RECETA DE CARAMELO MASTICABLE AFRUTADO

INGREDIENTES	%
Ceambloom CF 3243.....	0.30
Azúcar.....	40.00
Citrato sódico.....	0.20
Sirope de glucosa.....	50.0
(DE=42%/ss=80%)	
Agua.....	10.0
Aceite de palma hidrogenado....	15.0
Lecitina (33,3% w/v).....	1.50
Proteína de guisante hidrolizada..	0.40
(50% w/v)	
Ácido cítrico (50% w/v).....	0.50
Sabor y color.....	Opcional

VALORES NUTRICIONALES

COMPONENTES	VALORES
Grasa.....	16.27%
Proteínas.....	0.34%
Carbohidratos	81.10%
Materia seca	97.67%
Kcal/KJ totales	472 / 1986

ANÁLISIS SENSORIAL



CEAMSA - Guías de Aplicación

AGL n° 3497 Gelatin-free chewy toffee