

**CEAMBLOOM®**  
*Carragenina*



- Confitería -

# GOMINOLAS

**CEAMBLOOM® CF**  
**para alternativas  
veganas**

**CEAMBLOOM CF** ofrece una amplia gama de texturas para la producción de gominolas veganas, diferentes temperaturas de llenado y particularidades en el procesado. Además, proporciona una rápida gelificación, lo cual permite aumentar el rendimiento y es ideal para depositar en moldes sin almidón.



## **Carragenina**

Ceambloom CF 3243  
Ceambloom CF 3244  
Ceambloom CF 3246

## VENTAJAS



- Gominolas veganas libres de gelatina.
- Aumento del rendimiento de producción.
- Estabilidad térmica.
- Amplio rango de texturas.
- Transparencia.
- Adecuado para moldes sin almidón.
- Reduce la pegajosidad.



## RECETA GOMINOLAS VEGANAS

### INGREDIENTES %

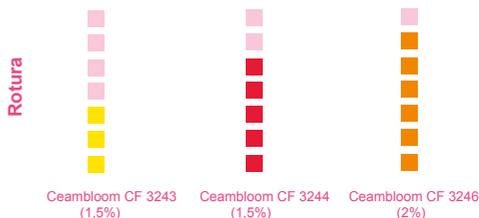
<b>Ceambloom CF 3243</b> .....	1.5
<b>Ceambloom CF 3244</b> .....	1.5
<b>Ceambloom CF 3246</b> .....	2.0
Glucosa (DE=42%/ ss=80%) .....	38.0
Azúcar .....	45.2
Citrato trisódico .....	0.4
Ácido cítrico , H <sub>2</sub> O 50% (W/v solution) .....	1.0
Color y sabor .....	<i>Opcional</i>
Agua .....	<i>Hasta 100%</i>

### VALORES NUTRICIONALES

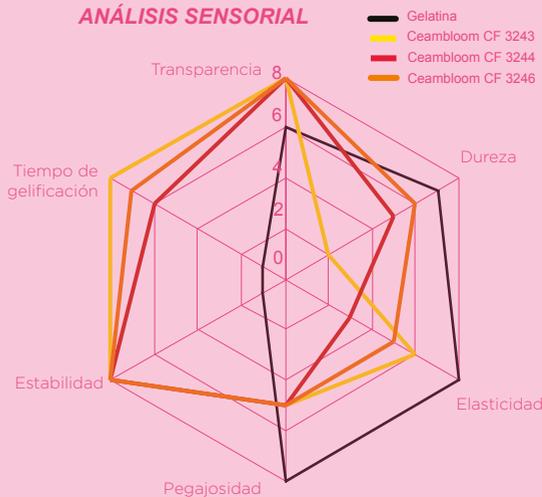
COMPONENTES	VALORES
Grasa .....	0.01%
Carbohidratos .....	77.20%
Materia seca .....	77.20%
Kcal/KJ totales .....	309/ 1313

## GOMINOLAS CEAMBLOOM

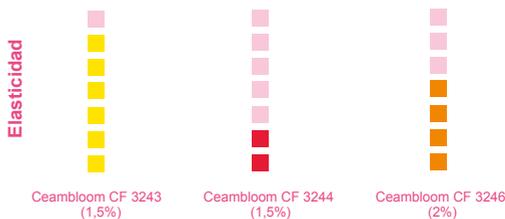
### PERFIL DE ANÁLISIS DE TEXTURAS



### ANÁLISIS SENSORIAL



### PERFIL DE ANÁLISIS DE TEXTURAS



### CEAMSA - Guías de Aplicación

- AGL n°3020 Gominolas veganas, libres de gelatina
- AGL n°3425 Gominolas sin azúcar con Ceambloom CF
- AGL n°3523 Gominolas sin azúcar con Ceambloom CF (Reducción de contenido en polioles)