

**CEAMPECTIN®**

*Pectina*



- Confitería -

# GOMINOLAS

**CEAMPECTIN® ESS**

**para una excelente  
liberación de  
sabor**

La gama de productos **CEAMPECTIN ESS** permite depositar a diferentes temperaturas y producir gominolas con texturas variadas, agradables y delicadas, con una excelente liberación de sabor. Se trata de una gama de pectinas "listas para usar", que se ajustan a las necesidades del proceso e ideales para usar en moldes sin almidón.



## **Pectina**

Ceampectin ESS 4420

Ceampectin ESS 4421

Ceampectin ESS 4423

## VENTAJAS



- ⊙ Gominolas veganas.
- ⊙ Temperatura de gelificación adaptable al proceso productivo.
- ⊙ Estabilidad térmica.
- ⊙ Transparencia.
- ⊙ Proceso ágil y continuo debido a la pronta gelificación.
- ⊙ Ideales para depositar en moldes sin almidón.
- ⊙ Excelente liberación de sabor.
- ⊙ Reducción de la pegajosidad.



## RECETA DE GOMINOLAS CON PECTINA

### INGREDIENTES %

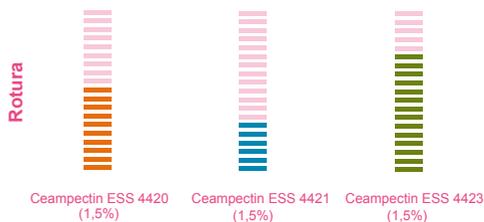
<b>Ceampectin</b>	
<b>ESS 4420/ 4421/ 4423</b> .....	1.5
Sirope de glucosa (DE=42%/SS=80%) .....	45.5
Azúcar .....	39.5
Ácido cítrico, H <sub>2</sub> O 50% (solución W/v)	
- Ceampectin ESS 4420 .....	0.7
- Ceampectin ESS 4421 .....	1.5
- Ceampectin ESS 4423 .....	1.0
Color y sabor .....	Opcional
Agua .....	Hasta 100%

### VALORES NUTRICIONALES

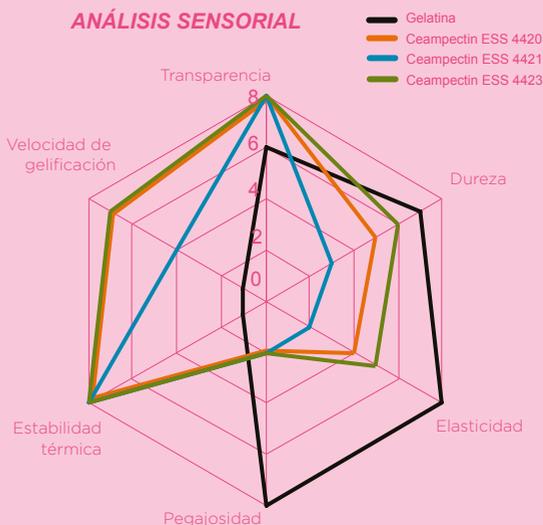
COMPONENTES	VALORES
Grasas .....	0.09%
Proteínas .....	0.09%
Carbohidratos .....	78.10%
Materia seca .....	78.24%
Kcal/kJ totales.....	313 / 1332

## GOMINOLAS CEAMPECTIN

### ANÁLISIS DEL PERFIL DE TEXTURA



### ANÁLISIS SENSORIAL



\* CEAMPECTIN ESS 4420 y CEAMPECTIN ESS 4423 obtienen las mismas valoraciones en Transparencia, Velocidad de gelificación y Estabilidad térmica.

### PROPIEDADES DE LA GAMA CEAMPECTIN

CEAMPECTIN	TEMPERATURA DE LLENADO
ESS-4420	≥75°C
ESS-4421	>60°C
ESS-4423	≥75°C

#### CEAMSA - Guías de Aplicación

AGL nº 3404 Gominolas con Ceampectin ESS-4420

AGL nº 3427 Gominolas con Ceampectin ESS-4421

AGL nº 3420 Gominolas con Ceampectin ESS-4423

AGL nº 3430 Gominolas sin azúcar con Ceampectin ESS-49050