



VEGANO

CEAMBLOOM®
Carragenina



– Confitería –

MALVAVISCOS

CEAMBLOOM® CF

para alternativas
vegas

CEAMBLOOM CF 3260 es un nuevo producto especialmente desarrollado para la producción de malvaviscos de origen vegano, que permite seguir las etapas de inyección de aire y homogeneización durante su producción. Esta solución aporta una textura elástica y suave. Además, la etapa de maduración se ve considerablemente mejorada en comparación al producto con gelatina.



Carragenina

Ceambloom CF 3260

VENTAJAS



- ⊙ Adecuado para recetas veganas con proteínas de origen vegetal.
- ⊙ Estabilidad térmica.
- ⊙ Rápida gelificación.
- ⊙ Baja viscosidad de la masa que permite una excelente aireación.
- ⊙ Ausencia de encogimiento y sequedad con el paso del tiempo.



RECETA CEAMBLOOM MALVAVISCO

INGREDIENTES %

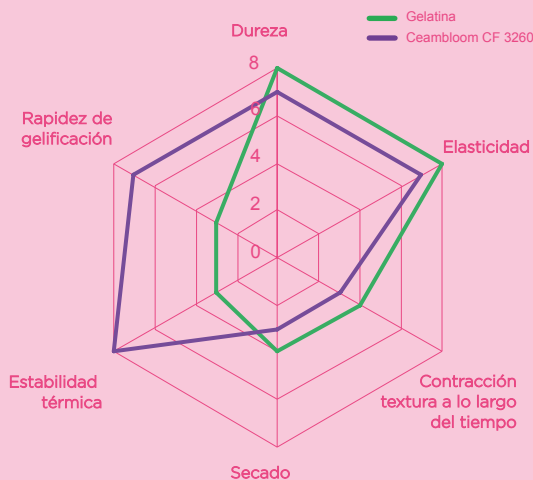
Ceambloom CF 3260	1.0 - 1.3
Azúcar	43.0
Glucosa-fructosa (DE=62%/SS=70%)	52.0
Agua	18.0 - 30.0
Proteína de guisante hidrolizada, 50% H2O (W/v Solution)	2.0
Sabor y color	Opcional

VALORES NUTRICIONALES

COMPONENTES	VALORES
Grasa	0.0%
Carbohidratos	85.8%
Materia seca	85.7%
Total Kcal/ KJ	343/1458

CEAMBLOOM MALVAVISCO

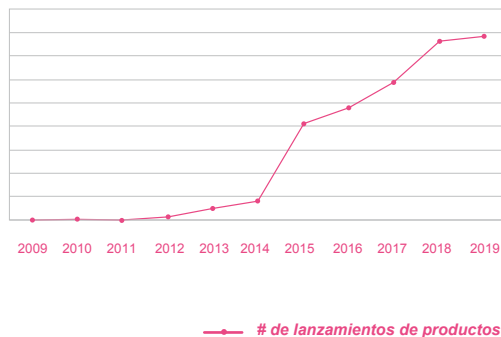
ANÁLISIS SENSORIAL



TENDENCIA PRODUCTOS VEGANOS

Evolución de lanzamientos en confitería

Fuente: Innova



CEAMSA - Guías de Aplicaciones
AGL n° 3038 Malvavisco vegano