



CEAMPECTIN®
Pectina



– Confitería –

SNACKS DE FRUTA

CEAMPECTIN®
para snacks naturales de
fruta sin azúcares añadidos

CEAMPECTIN permite producir deliciosos y saludables aperitivos de fruta con un perfecto control de la humedad final. Este tipo de productos se pueden consumir como snack o incorporarse a bizcochos, panes, barras de cereales o chocolates. CEAMPECTIN potencia el sabor afrutado, ofreciendo además, una excelente textura.



Pectina

Ceampectin ESS 49080

VENTAJAS



- Snacks vegetarianos libres de gelatina.
- Rápida gelificación.
- Estabilidad térmica.
- Buena liberación de sabor que potencia el sabor afrutado.
- Textura ideal que permite su consumo directamente como aperitivo, o su uso como incrustaciones de fruta en productos de panadería o chocolate.
- Mejora del color y del brillo.



RECETA DE SNACKS DE FRUTA

INGREDIENTES %

Zumo de frutas.....	30.00
Ceampectin ESS 49080	1.70
Concentrado de puré de frutas...	87.00
Ácido cítrico , H ₂ O 50% (W/v solution)	0.50
Color y sabor	Opcional

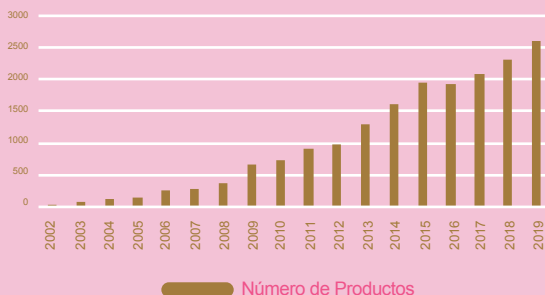
VALORES NUTRICIONALES

COMPONENTES VALORES

Grasa.....	0.70%
Carbohidratos	60.80%
Materia seca	70.28%
Kcal/KJ totales	285 / 1209

CEAMPECTIN EN SNACKS DE FRUTA

EVOLUCIÓN DE LOS LANZAMIENTOS DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA NATURALES Y SIN AZÚCARES AÑADIDOS.



*Fuente: Innova



CEAMSA - Guías de Aplicación

AGL n° 3120 All natural fruit pieces with Ceampectin ESS 49080