

CEAMFIBRE®
Fibra cítrica


VEGANO



— Lácteos —
**HELADO
VEGANO**

CEAMFIBRE®
para recetas
veganas

La producción de helados veganos requiere unas soluciones técnicas a medida capaces de asegurar la estabilidad de estos productos.

La gama Ceamfibre IC ha sido específicamente desarrollada para elaborar helados veganos con la textura y propiedades deseadas.



Ceamfibre

Ceamfibre IC 91-793

&

Ceamfibre IC 92-095

 **CEAMSA**

VENTAJAS



- ⊙ Cremosidad.
- ⊙ Estabilidad frente a los choques térmicos.
- ⊙ Disminución del porcentaje de derretimiento.
- ⊙ Conservación de la forma.
- ⊙ Control sobre el crecimiento de cristales de hielo.



HELADO VEGANO RECETA BÁSICA

INGREDIENTES %

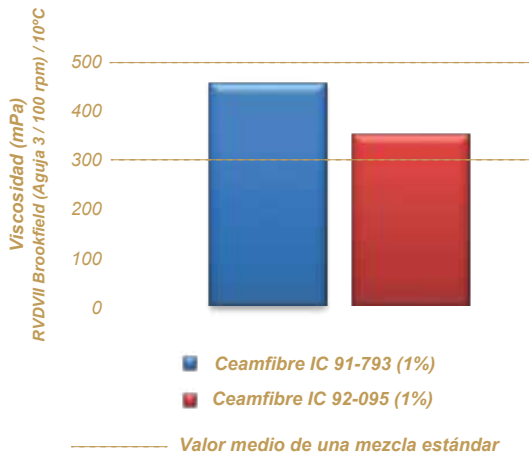
Azúcar	20
Aceite de coco	10
Sirope de glucosa	6
Dextrosa	5
Proteína de guisante.....	1
Emulsificante	0.2
Ceamfibre IC	
91-793 / 92-095	0.8-1.2
Sabor y color	Opcional
Agua	Hasta 100

VALORES NUTRICIONALES

COMPONENTES	VALORES
Grasa	10%
Proteínas	0.89%
Materia seca	40%
Total Kcal / KJ	209 / 877

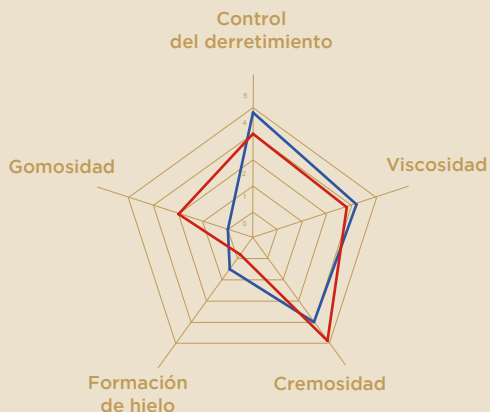
HELADO VEGANO

VISCOSIDAD



PERFIL SENSORIAL

- Ceamfibre IC 91-793 (1%)
- Ceamfibre IC 92-095 (1%)



CEAMSA - Guías de Aplicación

AGL n°2119 HELADO VEGANO con 10% de materia grasa.