

**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

## 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 %

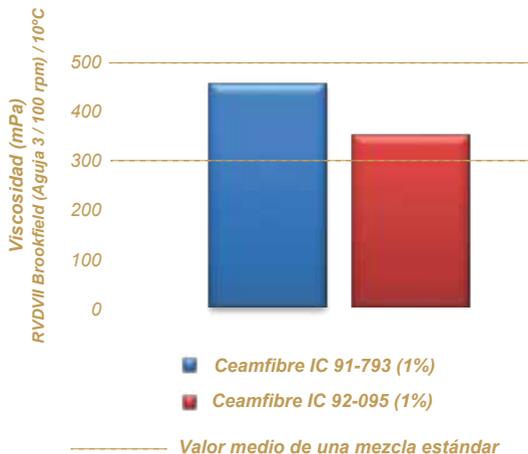
Azúcar .....	20
Aceite de coco .....	10
Sirope de glucosa .....	6
Dextrosa .....	5
Proteína de guisante.....	1
Emulsificante .....	0.2
<b>Ceamfibre IC</b>	
<b>91-793 / 92-095 .....</b>	<b>0.8-1.2</b>
Sabor y color .....	Opcional
Agua .....	Hasta 100

### VALORES NUTRICIONALES

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

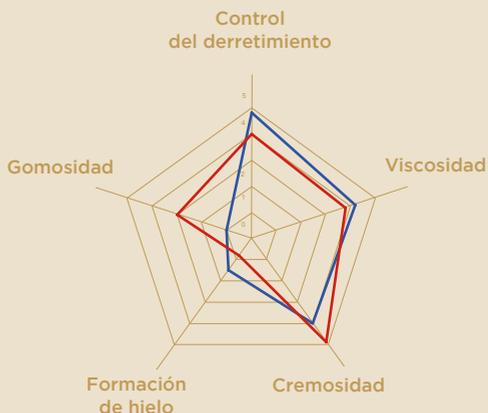
## HELADO VEGANO

### VISCOSIDAD



### PERFIL SENSORIAL

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



CEAMSA - Guías de Aplicación

AGL nº2119 HELADO VEGANO con 10% de materia grasa.