



**CEAMTEX<sup>®</sup>**  
*Alginato*



– Industria de –  
fruta procesada

## RELLENOS DE FRUTA

**CEAMTEX<sup>®</sup>**  
para texturas bombeables  
y estables al horneado

**CEAMTEX FF 91-025** es una combinación de alginato y fibra cítrica, que asegura una consistencia óptima, reteniendo la forma y reduciendo al mínimo la transferencia de humedad a la masa durante el horneado. Además es una solución de menor coste comparado con el uso de pectinas de bajo metoxilo.



**Alginato**

Ceamtex FF.91-025

## VENTAJAS



- ⊙ Excelente textura y sabor.
- ⊙ Estabilidad al horneado.
- ⊙ Versatilidad ante cambios en brix y pH.
- ⊙ Control de sinéresis.
- ⊙ Bombeabilidad.
- ⊙ Solución rentable



## RECETA DE RELLENO DE FRUTA CON ALGINATO Y FIBRA CÍTRICA

### INGREDIENTES %

Ceamtex FF 91-025 .....	1.00 - 1.50
Citrato tri-sódico .....	0.30
Fruta .....	30.00
Azúcar .....	20.00
Ácido cítrico, H <sub>2</sub> O 20% (solución W/v) .....	2.00
Benzoate sódico 20% sol. w/v .....	0.20
Sabor y color .....	Opcional
Agua .....	Hasta 100%

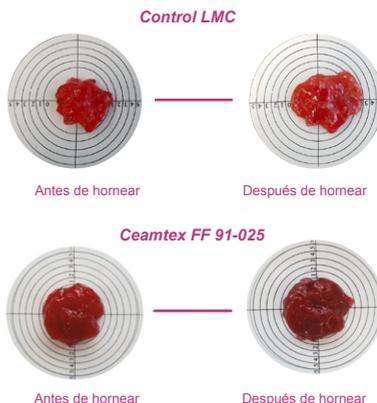
### VALORES NUTRICIONALES

#### COMPONENTES VALORES

Grasa .....	0.30%
Carbohidratos .....	50.00%
Materia seca .....	50.63%
Kcal/kj totales .....	204 / 867

## RELLENOS DE FRUTA CON CEAMTEX

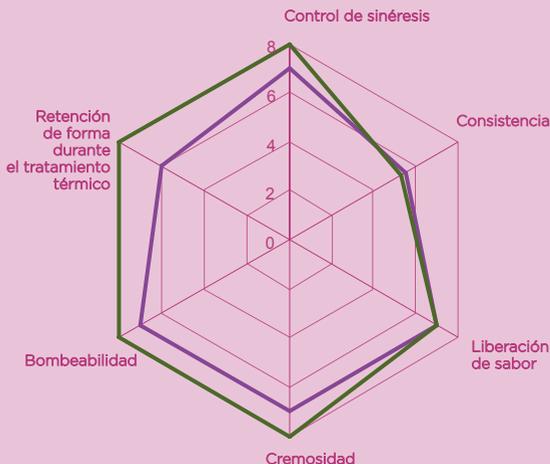
**ESTABILIDAD AL HORNEADO CON CEAMTEX 91-025: 15 minutos, 220°C**



### PROPIEDADES DE CEAMTEX 91-025

Condiciones 45% Sólidos Solubles (SS)  
pH final: 3.6 – 4.2

— LMC  
— Ceamtex FF 91-025



CEAMSA - Guías de aplicación

AGL nº 3501 Rellenos de fruta para pastelería con Ceamtex 91-025