




CEAMFIBRE®
Fibra cítrica



– Cárnicos y Salados –

CEAMFIBRE®
**para productos
cárnicos**

CEAMFIBRE es la fibra exclusiva de Ceamsa.
Un ingrediente natural con la capacidad de
retener agua, proporcionar textura y
emulsionar en productos cárnicos.



Fibra cítrica

Ceamfibre 7000

Ceamfibre 7000 SF

Ceamfibre 7020

Ceamfibre 7020 SF



CEAMSA

¹The power of texture.

VENTAJAS



- Rico en fibra dietética.
- Sin números E.
- Libre de gluten.
- Reduce pérdidas por goteo.
- Textura más firme.
- Estable al calentamiento.
- Retiene agua y aceite.
- Sustituto de agua y/o grasa.

HAMBURGUESAS

- MASAS MÁS MANEJABLES
- REDUCCIÓN DE PÉRDIDAS POR DESCONGELACIÓN
- PRODUCTOS JUGOSOS



PRODUCTOS PICADOS

- REEMPLAZO DE SOJA
- MÁS FIRMEZA
- REDUCCIÓN DE SINÉRESIS



RECETA BÁSICA SALMUERA DE JAMÓN SIN FOSFATOS AÑADIDOS

- BUENA UNIÓN MUSCULAR
- CONTROL DE PÉRDIDAS DE AGUA
- PERFIL ORGANOLÉPTICO EQUILIBRADO



INGREDIENTES

%

Ceafibre 7020 SF.....	1.0
Agua	85.0
Dextrosa	0.65
Nitrito sódico	0.15
Sal	13.0
Colorante natural	0.2



RECETA BÁSICA SALCHICHA COCIDA

- FIRMEZA
- ESTABILIDAD AL CALOR
- FIBROSIDAD

INGREDIENTES

%

Ceafibre 7000	1.0
MDM de ave	58
Pieles de pollo	24
Agua (hielo)	10.46
Sal	1.50
Nitrito sódico	0.02
Fécula	2.00
Especias	1.50
Dextrosa	1.22
Fosfatos	0.30

MARINADOS

- INCREMENTO DE RENDIMIENTO
- MENORES PÉRDIDAS EN FRITURA
- JUGOSIDAD



KEBAB

- FÁCIL REESTRUCTURADO
- MENORES PÉRDIDAS EN DESCONGELACIÓN
- JUGOSIDAD



CARNES ENLATADAS

- MEJORA DE LA ESTRUCTURA
- TEXTURA ESTABLE
- RETENCIÓN DE AGUA



CEAMSA - Guía de Aplicaciones

AGL nº 1043 Corned Beef

AGL nº 1069 Hamburguesa

AGL nº 1059 Kebab

AGL nº 1071 Jamón sin fosfatos añadidos