

CEAMFIBRE®
Fibra cítrica

CEAMGEL®
Carragenina

CEAMTEX®
Alginato



– Vegetarianos –

VEGGIES

CEAMGEL®
CEAMTEX®
CEAMFIBRE®

para análogos de carne

La gama **VG** de **CEAMSA**, está formada por carrageninas, alginatos y fibra cítrica.

Se caracteriza por proporcionar textura y estabilidad a las recetas de productos vegetarianos análogos de carne. La utilización de proteínas animales como la albúmina de huevo puede reducirse e incluso reemplazarse totalmente.



Carragenina

Ceamgel 90-918
Ceamgel 90-942
Ceamgel VG 91-964
Ceamtex VG 91-900
Ceamgel VG 92-060



Alginato

Ceamtex 90-738
Ceamtex 1672



Citrus fibre

Ceamfibre 7000
Ceamfibre 7020
Ceamfibre VG 92-010

VENTAJAS



- ⦿ Análogos de producto cárnico.
- ⦿ Reemplazo de albúmina de huevo.
- ⦿ Estabilidad térmica.
- ⦿ Loncheabilidad.
- ⦿ Óptima cohesión.
- ⦿ Soluciones vegetarianas o veganas.

EMBUTIDOS VEGANOS

- APTO PARA DISTINTAS PRESENTACIONES
- PUEDE INCLUIR DECORACIÓN
- ÓPTIMO LONCHEADO



PATÉ VEGANO

- UNTABLE
- CREMOSO
- CONTROL DE SINÉRESIS



HAMBURGUESA VEGANA

- COHESIÓN
- JUGOSIDAD
- ESTABILIDAD TÉRMICA

SALCHICHA VEGANA

- FÁCIL DE EMBUTIR
- BUENA ESTRUCTURA EN FRÍO
- ESTABILIDAD TÉRMICA



INGREDIENTES

	%
Ceamtex 1672	3
Aceite vegetal.....	6
Agua	36
Vegetales	52
Sal.....	0.3
Especias y/o aromas	2.7



BACON VEGANO

- COHESIÓN
- FÁCIL DE LONCHEAR
- ESTABILIDAD TÉRMICA

HUEVOS REVUELTOS VEGANOS

- VISCOSIDAD
- ESTRUCTURA TRAS LA PREPARACIÓN
- CREMOSIDAD



INGREDIENTES

	%
Ceamgel VG 91-964	5
Proteína de guisante	12
Agua fría	78.5
Aceite vegetal	2
Sal	0.3
Colorante	<i>Opcional</i>
Especias	<i>Opcional</i>
Aroma de humo	<i>Opcional</i>

KEBAB VEGANO

- COHESIÓN
- FORMADO ESTABLE
- RETENCIÓN DE GRASA



PIZZA TOPPING VEGANO

- SE PUEDE CORTAR
- ESTABILIDAD TÉRMICA



CEAMSA - Guías de Aplicación

AGL nº 1063 Mortadela Vegana
 AGL nº 1067 Salchicha vegana
 AGL nº 1093 Hamburguesa vegana
 AGL nº 1097 Embutidos veganos

AGL nº 1098 Bacon vegano
 AGL nº 1114 Paté vegano
 AGL nº 1115 Kebab vegano
 AGL nº 1116 Salami vegano