



Błonnik funkcjonalny

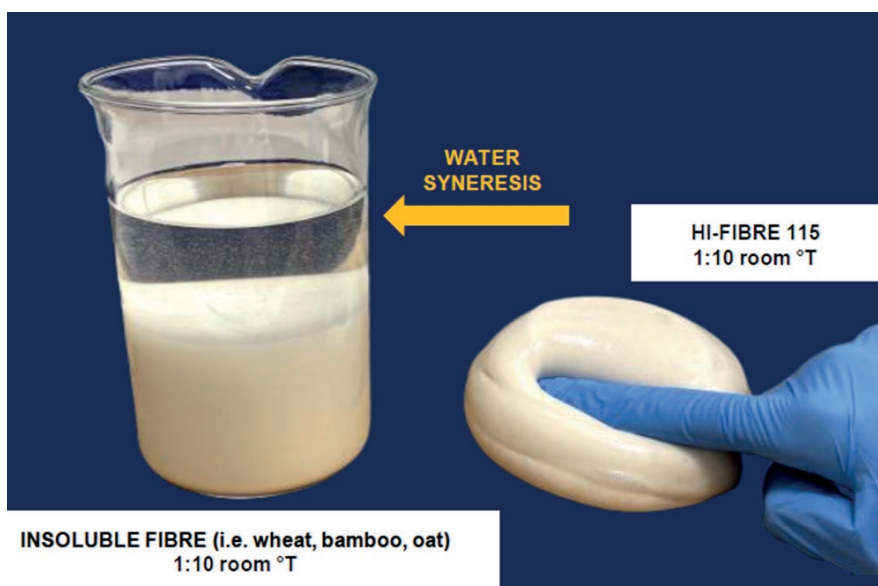


HI-FIBRE 115

- Doskonałe właściwości żelujące na zimno i na gorąco
- Nadaje stabilność i poprawia lepkość struktury żelu
- Poprawia elastyczność żelu
- Stabilny na zamrażanie i rozmrażanie
- Zwiększa wydajność
- Częściowy zamiennik jaj
- Pozwala obniżyć zawartość tłuszczu, nadając efekt pełności

Aplikacje:

- Piekarnictwo
- Burgery
- Biszkopty
- Croissanty
- Tortille
- Gnocchi
- Mrożone bułeczki
- Analożi sera
- Wsady i nadzienia
- Desery
- Lody
- Wegańskie analogi mięsa





Błonnik funkcjonalne



HI-SMOOTH

- Stabilizator, nadający teksturę i lepkość
- Doskonałe właściwości żelujące i emulgujące
- Pozwala zawiesić cząsteczki w żelu
- Wiąże wodę do 1000%
- Łatwo się rozpuszcza w wodzie
- Tworzy jednolitą i gładką konsystencję
- Bezbarwny, neutralny w smaku i zapachu
- Z powodzeniem zastępuje zagęstniki: mączkę chleba świętojańskiego, ksantan, karageny i inne
- Wysoka zawartości błonnika roślinnego 76%

Aplikacje:

- Lody
- Napoje roślinne i smoothie
- Piekarnictwo
- Produkty bezglutenowe
- Sosy
- Analogi mięsa
- Gastronomia
- Miksy piekarskie
- Panierki
- Mieszanki do nastrzykiwania mięsa

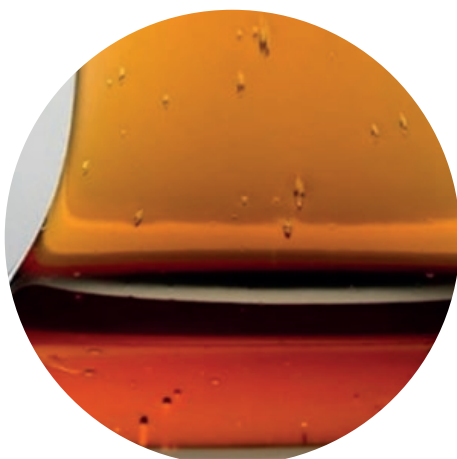


Hi-Smooth Gel example 1:20



MELTEC®

- Podobny do miodu, klarowny, półpłynny błonnik
- Bez dodatku cukrów
- Czysta etykieta – deklaracja jako „błonnik roślinny, woda”
- Rozpuszczalny w wodzie
- Nie zawiera alergenów
- Bez dodatków „E”
- Bezzapachowy i bez smaku (nie jest słodki)
- Nie powoduje efektu brązowienia



Jest to doskonały zamiennik syropów w:

- Batonach, lodach, słodyczach
- Nadzieniach owocowych, kremach
- Napojach, galaretkach, konfekcji
- Sosach
- Produktach mlecznych
- Pieczywie i wyrobach piekarniczych
- Kandyzowanych owocach
- Powłokach do przyklejania ziaren zbóż

Spełnia poniższe funkcje technologiczne:

- Pochłania wilgoć
- Jest teksturotwórczy i zagęszczający
- Łączy składniki
- Substancja wypełniająca i krioprotekcyjna
- Obniża temperaturę krzepnięcia
- Przedłuża termin przydatności

W celu uzyskania dodatkowych informacji zapraszamy do kontaktu info@impag.pl

Przygotowane przez

IMPAG Chemicals Poland Sp. z o.o.
ul. Powązkowska 44c
PL-01-797 Warszawa
Tel.: +48 22 418 40 00
Mail: info@impag.pl, Web: www.impag.pl

IMPAG Group

- Szwajcaria/Zurich
- Niemcy/Offenbach
- Francja/Nancy
- Polska/Warszawa
- Austria/Wiedeń
- Hiszpania/Barcelona