



fibrean®

Fibras vegetales
multifuncionales de
origen 100% natural

La naturaleza ofrece una amplia variedad de fibras presentes en frutas, verduras, cereales, legumbres y otros vegetales. Algunas de estas fibras tienen estructuras complejas que confieren excelentes propiedades tecnológicas para la industria alimentaria. Entre otras la capacidad de gelificar, espesar, emulsionar, endulzar, texturizar o de retener líquidos.

Nuestro equipo técnico localiza, estudia y combina fibras procedentes de todo el mundo con el fin de optimizar sus propiedades funcionales. De este esfuerzo en I+D+i surge Fibrean como soluciones naturales para reducir azúcares y grasas, como alternativa a ciertos alérgenos o para sustituir aditivos con código E. Nuestras soluciones se dividen en las siguientes familias:

- Fibras texturizantes
- Fibras solubles

Fibrean facilita a la industria alimentaria una alternativa natural, tecnológicamente innovadora y saludable.



► Fibras texturizantes:

► Ventajas y propiedades

- Reducción de grasas
- Aporte de fibra nutricional
- Texturizantes naturales
- Alta capacidad de retención de agua
- Aportan viscosidad y estabilidad
- Estables a procesos termicos y variaciones de pH



► Gama de soluciones

Fibrean	Tipo de fibra	WHC	Granulometría	Sabor	Color
FIBREAN PS100*	Fibra de psyllium 99%	1:40	<150 micras	Neutro	Blanco-crema
FIBREAN CT80	Fibra cítrica	1:20	<250 micras	Neutro	Blanco-crema
FIBREAN CT200	Fibra cítrica	1:20	<100 micras	Neutro	Blanco-crema
FIBREAN PF100	Fibra de guisante	1:6 -1:8	<150 micras	Suave	Blanco-crema
FIBREAN BF30	Fibra de bambú	1:5	<32 micras	Neutro	Blanco
FIBREAN BF90	Fibra de bambú	1:7	<90 micras	Neutro	Blanco
FIBREAN GL/TX/VS	Combinaciones sinérgicas y personalizadas entre fibras texturizantes				

* También disponible en versión orgánica. 

► Fibras solubles:

► Ventajas y propiedades

- Reducción de grasas y azúcares
- Aporte de fibra nutricional
- Jarabes con alto poder humectante sustitutivos de polioles
- Alta solubilidad
- Mejoran la cremosidad y el “mouthfeel”



► Gama de soluciones

Fibrean	Tipo de Fibra	Riqueza	Aspecto	Sabor	Color
FIBREAN HS100	Fibra soluble (Inulina)	90%	Polvo	Ligeramente dulce	Blanco
FIBREAN FO60	Fructooligosacárido	60%	Jarabe	Ligeramente dulce	Amarillo claro
FIBREAN FO75	Fructooligosacárido	75%	Jarabe	Ligeramente dulce	Amarillo claro
FIBREAN FO95	Fructooligosacárido	95%	Polvo	Ligeramente dulce	Blanco
FIBREAN PLD	Polidextrosa	90%	Polvo	Neutro	Blanco-crema
FIBREAN PLD-L	Polidextrosa	70%	Jarabe	Neutro	Amarillo claro

► Aplicaciones en todo tipo de alimentos

Bebidas



Lácteos



Panificación



Pastelería



Salsas



Conservas dulces



Precocinados



Cárnicos





Passeig Fluvial, 8, 08150
Parets del Vallès, Barcelona.

+34 933 770 208
www.grupbarcelonesa.com