Fibrean®

Fibras vegetales multifuncionales
de origen 100% natural.

Barcelonesa
Nutrition & Health

barcelonesa.com

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, 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 y 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	1:4 -1:6	<150 micras	Suave	Blanco-crema
FIBREAN PF40	Fibra de guisante	1:6 -1:8	<400 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
MIXES DE FIBRAS	Combinaciones sinérgicas, optimizadas 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
FIBREAN IM90	Isomalto-oligosacárido	90%	Polvo	Dulce	Blanco
FIBREAN IM90-L	Isomalto-oligosacárido	75%	Jarabe	Dulce	Incoloro

Aplicaciones en todo tipo de alimentos

barcelonesa@barcelonesa.com
barcelonesa.com

Los datos contenidos en este documento se basan en nuestro conocimiento. Esta información no implica ninguna garantía, el cliente debe garantizar la idoneidad del contenido para su propósito particular. Nuestros productos se venden de acuerdo con nuestras Condiciones Generales de Venta.