

Fibrean[®]

A solução natural para melhorar
a textura das suas formulações



Procura uma alternativa natural para melhorar a textura ou estabilizar os seus produtos? Se ainda não encontrou o ingrediente ideal para conseguir o *mouthfeel* perfeito, **Fibrean**[®] é exatamente aquilo de que necessita.

Esta mistura de fibras vegetais multifuncionais, 100 % naturais, foi criada para uma ampla variedade de aplicações na indústria alimentar.

Selecionamos, analisamos e combinamos fibras de diferentes partes do mundo para maximizar a sua funcionalidade e adaptá-las às necessidades específicas do seu produto.

Com **Fibrean**[®], poderá:

- Espessar, estabilizar e melhorar a textura de forma natural
- Reduzir os açúcares e as gorduras em comprometer a qualidade
- Substituir aditivos com o código E e oferecer alternativas livres de alérgenos

Tire partido de todo potencial da fibra e transforme os seus desenvolvimentos com uma solução versátil, eficiente e clean label.



Fibras texturizantes

Vantagens e propriedades:

- Redução de gorduras e fornecimento de fibra nutricional
- Texturizantes naturais com alta capacidade de retenção de água
- Conferem viscosidade e estabilidade, são estáveis a processos térmicos e variações de pH

Gama de soluções

Fibrean	Tipo de fibra	WHC	Granulometria	Sabor	Cor
Fibrean PS100*	Fibra de psílio 99%	1:40	<150 micrones	Neutra	Branco-creme
Fibrean CT80	Fibra cítrica	1:20	<250 micrones	Neutra	Branco-creme
Fibrean CT200	Fibra cítrica	1:20	<100 micrones	Neutra	Branco-creme
Fibrean PF100	Fibra de ervilha	1:4 -1:6	<150 micrones	Suave	Branco-creme
Fibrean PF40	Fibra de ervilha	1:6 -1:8	<400 micrones	Suave	Branco-creme
Fibrean BF30	Fibra de bambu	1:5	<32 micrones	Neutra	Branco
Fibrean BF90	Fibra de bambu	1:7	<90 micrones	Neutra	Branco
Fibrean GL/VS/TX	Combinações sinérgicas, otimizadas e personalizadas entre fibras texturizantes				

* Também disponível em versão orgânica

Fibras solúveis

Vantagens e propriedades:

- Redução de gorduras e açúcares
- Fornecimento de fibra nutricional
- Xaropes com alto poder hidratante substitutos dos polióis
- Alta solubilidade
- Melhoram a cremosidade e o “mouthfeel”

Gama de soluções

Fibrean	Tipo de fibra	Riqueza	Aspeto	Sabor	Cor
Fibrean HS100	Fibra solúvel (inulina)	90%	Pó	Ligeiramente doce	Branco
Fibrean FO60	Fruto-oligossacáridos	60%	Xarope	Ligeiramente doce	Amarelo claro
Fibrean FO75	Fruto-oligossacáridos	75%	Xarope	Ligeiramente doce	Amarelo claro
Fibrean FO95	Fruto-oligossacáridos	95%	Pó	Ligeiramente doce	Branco
Fibrean PLD	Polidextrose	90%	Pó	Neutra	Branco-creme
Fibrean PLD-L	Polidextrose	70%	Xarope	Neutra	Amarelo claro
Fibrean IM90	Isomalto-oligosacárido	90%	Pó	Doce	Branco
Fibrean IM90-L	Isomalto-oligosacárido	75%	Xarope	Doce	Incolor

Aplicações em todo o tipo de alimentos





barcelonesa@barcelonesa.com

barcelonesa.com

Os dados incluídos neste documento têm por base os nossos conhecimentos. Estas informações não implicam qualquer garantia. Cabe ao cliente a responsabilidade de garantir a adequação do conteúdo ao seu objetivo específico. Os nossos produtos são vendidos nos termos das nossas Condições Gerais de Venda.