

Flaxfiber

Fibres haute performance

42151 600 g

Fibres issues de graines de lin brun et blond (*Linum usitatissimum* L.), dont on extrait le mucilage.

Produit composé de 3 types de fibres : cellulose, lignine (insoluble) et mucilage (soluble).

Teneur en fibres : >76% Dont :

- Fibres solubles : >12%
- Fibres insolubles : >88%

Propriétés

Sa composition lui confère d'excellentes propriétés d'épaississement, de stabilisation, d'émulsion et de tenue. Ce produit peut remplacer les propriétés stabilisantes et épaississantes de la gomme xanthane lorsqu'il est utilisé dans un rapport 1:2. Il est incolore et neutre en goût.

Sosa

Obtenez plus d'informations sur Flaxfiber en scannant ce QR code



Dosage

Entre 0,5 et 4 %



Utilisation

Facilement soluble/dispersible dans l'eau chaude ou froide et dans une large plage de pH.

Application:



Sauces et coulis :

Permet d'épaissir les sauces chaudes ou froides, sucrées ou salées, avec une plage élevée de pH.



Glaces et sorbets :

Agit comme stabilisant et émulsifiant. Augmente l'onctuosité et aide à l'incorporation d'air. Améliore la congélation en aidant à la formation de cristaux de glace plus petits.



Mousses et meringues :

Aide à stabiliser les meringues et les mousses en améliorant leur aération et en conservant la teneur en air des mousses. Évite les pertes d'eau lors de la décongélation.