

# Flaxfiber

## Leistungsstarke Ballaststoffe

Sosa

42151 600 g

Ballaststoff aus braunem Leinsamen und Goldleinsamen (*Linum usitatissimum* L.), aus denen die Schleimstoffe extrahiert werden.

Besteht aus 3 Arten von Ballaststoffen: Zellulose, Lignin (unlöslich) und Schleimstoffe (löslich).

Ballaststoffgehalt: >76 % Davon:

- Lösliche Ballaststoffe: >12 %
- Unlösliche Ballaststoffe: >88 %

Scannen Sie den QR-Code, um mehr Informationen über Flaxfiber zu erhalten



### Eigenschaften

Dank seiner Zusammensetzung bietet es hervorragende Eigenschaften hinsichtlich Eindicken, Stabilisieren, Emulgieren und Festigkeit. Wenn es im Verhältnis 1:2 verwendet wird, ersetzt es die stabilisierenden und eindickenden Eigenschaften von Xanthan-Gummi. Es ist geschmacks- und farbneutral.

**Dosierung**  
0,5 bis 4 %



### Verwendung

Gut in heißem oder kaltem Wasser löslich/dispersierbar und in einem breiten pH-Bereich anwendbar.

### Anwendung:



#### Saucen und Coulis:

Verdickungsmittel in heißen oder kalten, süßen oder herzhaften Saucen in einem hohen pH-Bereich.



#### Eis & Sorbet:

Wirkt als Stabilisator und Emulgator. Erhöht die Cremigkeit und hilft bei der Bindung von Luft. Verbessert das Gefrieren, indem es zur Bildung kleinerer Eiskristalle beiträgt.



#### Mousses und Baisers:

Hilft bei der Stabilisierung von Baisers und Mousses, indem es die luftige Konsistenz verbessert und die Luft dauerhaft im Schaum bindet. Verhindert die Wasserabgabe während des Auftauens.