

EXAFINE® - Erbsenfasern (88 % Ballaststoffgehalt)

- Helle, neutrale Farbe
- Gute Wasserbindung bis zum 3-5-fachen des Eigengewichts
- wertvoller Ballaststoff

Die Erbsenhülse ist reich an Ballaststoffen wie Cellulose und Heimcellulose. Die Vorteile dieser Ballaststoffe für die Gesundheit sind heute allgemein bekannt. Durch den schonenden Enthülsungsprozess werden Hülsen gewonnen, die weitgehend frei von Zuckern und Fetten sind. Daher sind sie besonders für die Verwendung in Produkten mit hohem Nährwert geeignet.

Exafine® wird bevorzugt zur Anreicherung folgender Produkte eingesetzt:

- * Backwaren
- * Teig- und Nudelprodukte
- * Snacks und Cerealien
- * Diätetische Spezialitäten
- * Extrudierte Produkte

Clean Label Deklaration:

Die Deklaration erfolgt per Clean Label. Das bedeutet, sie sind

- glutenfrei
- GMO-frei (keine gentechnische Veränderung)
- keine Allergenkennzeichnung nach Verordnung 2000/13/EC erforderlich
- für Vegetarier und Veganer geeignet