

SWELITE® - Erbsenfaser

Swelite® - ein funktionelles Ballaststoff-Stärke-Produkt:

- Hohe Wasserbindung bis zum 10-fachen des Eigengewichts
- Optimiert die Textur, gibt Stabilität
- Helle Farbe und neutral im Geschmack
- Ernährungsphysiologisch wertvoll durch hohen Ballaststoffgehalt

Durch die partielle Trennung von Stärke und Zellwänden der Erbse entsteht ein aus Ballaststoff und Stärke bestehendes Produkt, funktionell und ohne Fett. Swelite® verbindet auf perfekte Weise die Eigenschaften, die von einem Ballaststoffprodukt verlangt werden, mit den technologischen Vorteilen eines wertvollen funktionellen Rohstoffs.

Das hervorragende Fett- und Wasserbindevermögen des Strukturbildners Swelite® verleiht Ihren Produkten Stabilität bei der industriellen Verarbeitung und Lagerung, optimiert die Textur und ermöglicht die Kontrolle über den Wassertransfer in Lebensmittelzubereitungen. Kochverluste können über den Einsatz von Swelite reduziert werden - das Produkt bleibt saftiger.

Der hohe Ballaststoffanteil ist ernährungsphysiologisch betrachtet wertvoll. Die technologische Funktionalität von Swelite® kann daher auch mit einer Auslobung des Ballaststoffgehaltes kombiniert werden.

Anwendungen:

- * Fleischwaren
- * Geflügel- und Fischprodukte (sehr helle Farbe)
- * Vegetarische, fettreduzierte und Diätprodukte
- * Kartoffelformprodukte
- * Backwaren und Frühstückscerealien
- * Fertig- und TK-Gerichte

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