

FIBRULINE® Instant - Natives Inulin aus der Zichorie

- Löslicher Ballaststoff (90%), prebiotisch
- Bifidus-Promoter
- Partieller Fett- und Zuckeraustauscher
- Leicht süß (besitzt 10% der Süßkraft von Saccharose)
- Neutraler Füllstoff

Fibruline® Instant ist ein natürlicher Nahrungsmittelrohstoff, der in den Wurzeln der Zichorie vorkommt. Es besitzt die Struktur eines von Fructosemolekülen gebildeten Oligosaccharids. Fibruline® wird durch einen natürlichen Extraktionsprozess hergestellt und sorgt für Konsistenz und Cremigkeit in Verbindung mit interessanten ernährungsphysiologischen Eigenschaften.

Techno-funktionelle Eigenschaften:

Fettähnlichkeit

Verleiht herkömmlichen und fettreduzierten Produkten ein angenehmes Mundgefühl.

Zuckerersatz

Kann in vielen Rezepturen Zucker ersetzen, dient hier als Füllstoff. In Kombination mit Süßstoffen kann der oft metallische Nachgeschmack verringert werden.

Cremigkeit

Unterstützt die cremige Textur über die Ausbildung eines Partikelgels.

Ernährungsphysiologische Eigenschaften:

Fibruline® ist ein natürlicher, kalorienarmer, prebiotischer Ballaststoff (1,2 kcal/g).
Fibruline® ist ein Bifidus-Promoter im Darm.
Fibruline® ist für Diabetiker geeignet, da die Insulinsekretion nicht angeregt wird.

Hauptanwendungsgebiete:

- Joghurt und Joghurtprodukte
- Functional Food, diätetische und Diabetiker-Nahrungsmittel
- Fett- und zuckerreduzierte feine Backwaren, Gebäck
- Dressings
- Kalorienreduziertes Speiseeis
- Schmelzkäse, Frischkäse
- Vollbilanzierte Diäten/Zusatznahrung
- Zuckerfreie Schokoladen
- Fettreduzierte Fleischwaren
- Ballaststoffreiche Backwaren
- Aufgeschlagene Produkte (Mousse, Schaumglasuren ...)
- Pulvermischungen

GEORG BREUER GMBH

F•O•O•D • I•N•G•R•E•D•I•E•N•T•S

Pflanzliche Nahrungsmittelrohstoffe

Ausschlaggebend für ein optimales Ergebnis ist die Wahl der geeigneten Inulin-Type. Neben Fibruline® Instant stehen Ihnen auch Fibruline® XL und die Oligofructose Fibrulose® F97 zur Verfügung. Gerne beraten wir Sie!

Lesen Sie auch:

Inulin und Oligofructose als funktioneller Ballaststoff in Lebensmitteln

GEORG BREUER GMBH FOOD INGREDIENTS
LIMBURGER STRASSE 42A • D-61462 KÖNIGSTEIN
TEL.: +49-6174-2093.0 • FAX +49-6174-2093.22
www.foodingredients.de / info@foodingredients.de