

FIBRULINE® XL - Langkettiges Inulin mit hohen viskositätsbildenden Eigenschaften

- Löslicher Ballaststoff (99%), prebiotisch
- Bifidus-Promoter
- Geeignet zur Fettreduzierung
- Bildet cremartige Strukturen
- Neutraler Geschmack, keine Süße

Fibruline® XL ist ein natürlicher Nahrungsmittelrohstoff, der in den Wurzeln der Zichorie vorkommt. Es besitzt die Struktur eines von Fructosemolekülen gebildeten Oligosaccharids. Die Produkte der Fibruline®-Reihe werden durch einen natürlichen Extraktionsprozess hergestellt, wobei die kürzeren Moleküle entfernt werden. Fibruline® XL ist praktisch frei von Mono- und Disacchariden. Aufgrund seiner charakteristischen Zusammensetzung besitzt es folgende Eigenschaften:

Sehr hohe Gelbildungsfähigkeit:

In hohen Konzentrationen bewirkt jede Inulin-Type eine cremige, gelartige Konsistenz, wodurch sie als Fettersatz eingesetzt werden kann. Mit Fibruline® XL kann die Zugabemenge ohne Textureinbuße um mindestens 30% gesenkt werden.

Ernährungsphysiologische Eigenschaften:

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

Hauptanwendungsgebiete:

- Fettreduzierte Fleischwaren
- Fettreduzierte und fettarme Aufstriche
- Käsezubereitungen
- Dressings
- Joghurt und Joghurtprodukte
- Industriekäse
- Functional Food, diätetische und Diabetiker-Nahrungsmittel
- Kalorienreduzierte und Diabetiker-Eiscreme
- Pulvermischungen

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

Lesen Sie auch:**Inulin und Oligofructose als funktioneller Ballaststoff in Lebensmitteln**