

GEORG BREUER GMBH
F.O.O.D • I.N.G.R.E.D.I.E.N.T.S

Pflanzliche Nahrungsmittelrohstoffe

FOOD KNOW-HOW FIBRULINE® FIBRULOSE®

FUNKTIONELLE BALLASTSTOFFE



ZUCKER
ERSATZ

NATÜRLICHER
URSPRUNG

LÖSLICHER
BALLASTSTOFF

GERINGER
BRENNWERT

FETTERSATZ

UNSICHTBARER
BALLASTSTOFF

GEORG BREUER GMBH | AM LICHTETAL 1 . 61462 KÖNIGSTEIN
TELEFON +49 6174 20930 | FAX +49 6174 209322 | OFFICE@FOODINGREDIENTS.DE

FOODINGREDIENTS.DE

Fibruline® und Fibrulose® aus der Zichorie: altbekannt und topaktuell.



Die Wurzeln der Chicorée-Pflanze besitzen von Natur aus einen hohen Gehalt an Fructooligosacchariden. Aufgrund der guten Löslichkeit dieser Ballaststoffe können Inulin und Oligofruktose über eine Heißwasserextraktion rein physikalisch aus den Wurzeln extrahiert werden. Der Anbau der Zichorien erfolgt ausschließlich in Europa. Bei Cosucra, einem der weltweit führenden Spezialisten, werden die Zichorienwurzeln zu den hochwertigen Rohstoffen Fibruline® Inulin und Fibrulose® Oligofruktose verarbeitet.

Fibruline® und Fibrulose® sind lösliche Ballaststoffe rein pflanzlichen Ursprungs. Sie sind geschmacks- und geruchsneutral als auch leicht zu verarbeiten. Aufgrund ihrer hohen Löslichkeit können sie in einer Vielzahl von Lebensmitteln eingesetzt werden, um den Ballaststoffgehalt zu erhöhen und gleichzeitig den Fett- und/oder Zuckergehalt zu reduzieren.

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- löslicher Ballaststoff
- zur Ergänzung der täglichen Ballaststoffaufnahme
- natürlicher Ursprung, rein pflanzlich
- kann Zucker und Fett anteilig ersetzen
- niedriger Kaloriengehalt (2 kcal/g)
- geschmacksneutral
- einfache Dosierung und Handhabung
- Clean Label Deklaration

GMO-FREI

KEINE ALLERGENKENNZEICHNUNG

VEGETARISCH UND VEGAN

KOSHER UND HALAL

CHOLESTERINFREI

GLUTENFREI

LAKTOSEFREI

Wir beraten Sie gerne bei der Wahl der geeigneten Type für Ihre Anwendung.

**FIBRULOSE® LIQUID
CHICORY FIBRE**
Oligofruktosesirup

- sehr hohe Löslichkeit
- ▶ zur Ballaststoffanreicherung
- ▶ zur Zuckerreduktion

FIBRULOSE® F97
Oligofruktose

- sehr hohe Löslichkeit
- ▶ für maximale Zuckerreduktion
- ▶ zur Ballaststoffanreicherung

FIBRULINE® INSTANT
natives Inulin

- hohe Löslichkeit • Allrounder ▶ zur Ballaststoffanreicherung, Zucker- und Fettreduktion

FIBRULINE® S30
hoch lösliches Inulin

- erhöhte Löslichkeit
- ▶ zur Ballaststoffanreicherung, Zuckerreduktion

FIBRULINE® XL
natives Inulin

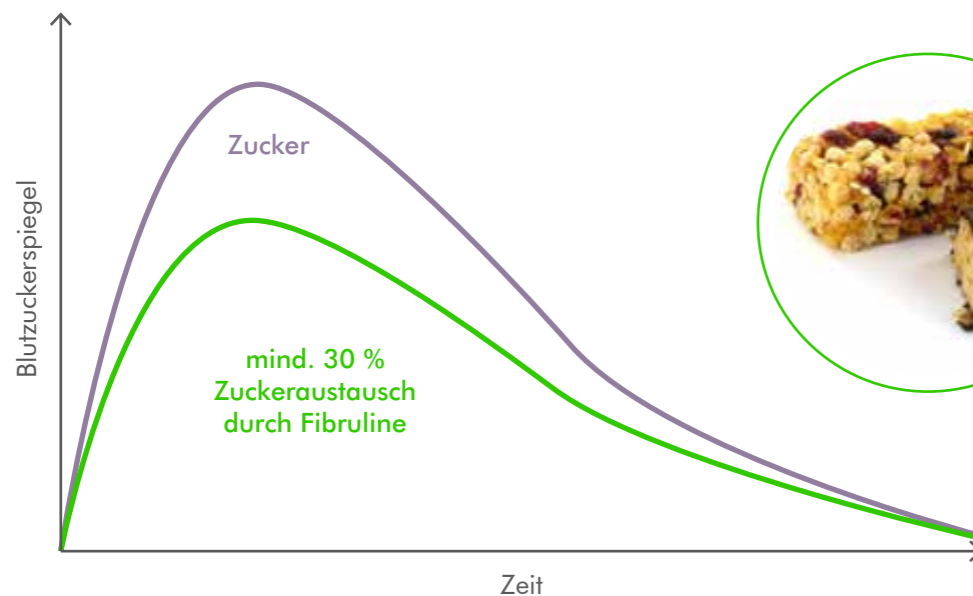
- hohe Gelausbildung
- ▶ zur Fettreduktion

FIBRULINE® / FIBRULOSE®

Zucker- & Kalorienreduzierung

Aufgrund der technologisch sehr ähnlichen Eigenschaften zu Zucker werden Fibruline® und Fibrulose® vielfältig in zuckerreduzierten Produkten eingesetzt. Inulin und Oligofruktose werden hier als **kalorienarmer Füllstoff** verwendet und können den Zucker anteilig bis vollständig ersetzen. Die reduzierte Süße kann über die Kombination mit Süßstoffen oder Zuckeralkoholen ausgeglichen werden. Der Sirup Fibrulose® Liquid Chicory Fibre besitzt sogar bis zu 50 % der Süßkraft von Zucker. Synergistische Effekte von Inulin mit Süßstoffen/Stevia ermöglichen ein klareres Süßungsprofil.

- ✓ Nährwertbezogene Aussagen wie „weniger Zucker“ sowie „ohne Zuckerzusatz“ sind gemäß EU VO 1924/2006 möglich.
- ✓ Des Weiteren ist die gesundheitsbezogene Aussage zum geringeren Anstieg des Blutzuckerspiegels nach dem Verzehr von Lebensmitteln mit reduziertem Zuckergehalt möglich. Im Vergleich zum herkömmlichen Produkt muss der Zuckergehalt um mind. 30 % durch nichtverdauliche Kohlenhydrate ersetzt werden.
- ▶ Feine Backwaren, Süßwaren, Molkereiprodukte, Frühstückscerealien, Riegel, Tabletten, Süßungsmittel, bilanzierte Diäten zur Gewichtsreduktion, Fruchtzubereitungen, Getränke, ...



FIBRULINE® / FIBRULOSE®

Ballaststoffanreicherung

Zur **Ergänzung der täglichen Ballaststoffaufnahme**: die Ballaststoffe Inulin und Oligofruktose gehören zu den unverdaulichen Nahrungsbestandteilen, die im Dickdarm durch die Darmbakterien fermentiert werden. Über die sehr gute Löslichkeit der Ballaststoffe können Lebensmittel ohne Beeinträchtigung der Sensorik angereichert werden.

- ✓ Nährwertbezogene Aussagen wie „mit Ballaststoffen“ und „reich an Ballaststoffen“ sind gemäß EU VO 1924/2006 möglich.
- ▶ Nahrungsergänzungsmittel (Kapseln, Tabletten), Sportlerriegel und -shakes, bilanzierte Diäten zur Gewichtsreduktion, enterale Ernährung, Brot- und Backwaren, Convenienceprodukte, Fruchtzubereitungen, ...

FIBRULINE®

Fett- und Kalorienreduzierung

Inulin bildet unter hoher Scherung ein Partikelgel aus, welches fettreduzierten Produkten eine **fettähnliche Textur** verleiht. Bei gleichbleibender Textur kann der Fettgehalt in Fleischwaren, Mayonnaisen, Desserts, Speiseeis u. a. effektiv reduziert werden.

- ✓ Die nährwertbezogene Aussage „fettreduziert“ ist gemäß EU VO 1924/2006 möglich.
- ▶ Milchgetränke, Joghurts, Desserts, Mayonnaisen, Brotaufstriche, Wurstwaren, Feine Backwaren, Speiseeis, ...

Kontaktieren Sie uns gerne
für weitere Informationen:
office@foodingredients.de
+49 6174 20930

Wir beraten Sie gerne und unterstützen Sie bei Ihrer Entwicklung mit anwendungs-
technologischer Beratung. Auch für rechtliche und deklaratorische Fragestellungen
steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.