

Fibras vegetales multifuncionales de origen 100% natural.

Barcelonesa Food Solutions

fibrean[®]



fibrean®

La naturaleza ofrece una amplia variedad de fibras presentes en frutas, verduras, cereales, legumbres y otros vegetales. Algunas de estas fibras tienen estructuras complejas que confieren excelentes propiedades tecnológicas para la industria alimentaria. Entre otras la capacidad de gelificar, espesar, emulsionar, endulzar, texturizar o de retener líquidos.

Nuestro equipo técnico de BFS localiza, estudia y combina fibras procedentes de todo el mundo con el fin de optimizar sus propiedades funcionales. De este esfuerzo en I+D+i surge Fibrean como soluciones naturales para reducir azúcares y grasas, como alternativa a ciertos alérgenos o para sustituir aditivos con código E. Nuestras soluciones se dividen en las siguientes familias:

- Fibras texturizantes
- Fibras solubles
- Fibras para la reducción de azúcares (Fibrean Sugar Reduction)

Fibrean facilita a la industria alimentaria una alternativa natural, tecnológicamente innovadora y saludable.



► FIBRAS TEXTURIZANTES

► VENTAJAS Y PROPIEDADES

- Reducción de grasas
- Aporte de fibra nutricional
- Texturizantes naturales
- Alta capacidad de retención de agua
- Aportan viscosidad y estabilidad
- Estables a procesos termicos y variaciones de pH



► GAMA DE SOLUCIONES

FIBREAN	TIPO DE FIBRA	WHC	GRANULOMETRÍA	SABOR	COLOR
FIBREAN PS100*	Fibra de psyllium 99%	1:40	<150 micras	Neutro	Blanco-crema
FIBREAN CT80	Fibra cítrica	1:20	<250 micras	Neutro	Blanco-crema
FIBREAN CT200	Fibra cítrica	1:20	<100 micras	Neutro	Blanco-crema
FIBREAN SY100	Fibra de soja 	1:5 - 1:10	<150 micras	Suave	Beige
FIBREAN PF100	Fibra de guisante	1:6 -1:8	<150 micras	Suave	Blanco-crema
FIBREAN BF30	Fibra de bambú	1:05	<32 micras	Neutro	Blanco
FIBREAN BF50	Fibra de bambú	1:12	<500 micras	Neutro	Blanco
FIBREAN GL/TX/VS	Combinaciones sinérgicas y personalizadas entre fibras texturizantes				

* También disponible en versión orgánica. 

► FIBRAS SOLUBLES

► VENTAJAS Y PROPIEDADES

- Reducción de grasas y azúcares
- Aporte de fibra nutricional
- Jarabes con alto poder humectante sustitutivos de polioles
- Alta solubilidad
- Mejoran la cremosidad y el “mouthfeel”



► GAMA DE SOLUCIONES

FIBREAN	TIPO DE FIBRA	RIQUEZA	ASPECTO	SABOR	COLOR
FIBREAN HS100	Fibra soluble (Inulina)	90%	Polvo	Ligeramente dulce	Blanco
FIBREAN FO25	Fructooligosacárido	60%	Jarabe	Ligeramente dulce	Amarillo claro
FIBREAN FO72	Fructooligosacárido	72%	Jarabe	Ligeramente dulce	Amarillo claro
FIBREAN FO95	Fructooligosacárido	95%	Polvo	Ligeramente dulce	Blanco

► FIBRAS PARA LA REDUCCIÓN DE AZÚCARES



Fibrean Sugar Reduction es una **mezcla optimizada de oligosacáridos desarrollada por el departamento de I+D de Barcelonesa Food Solutions**. Nuestra novedosa solución permite a las industrias alimentarias alcanzar sus objetivos al reducir azúcares e incrementar fibra con un único ingrediente.

Puede aplicarse en cualquier alimento que lleve azúcar. Con esta solución conseguirás un dulzor limpio similar al del azúcar con ingredientes Clean Label y 100% naturales.

► GAMA DE SOLUCIONES

FIBREAN	TIPO DE FIBRA	ASPECTO	SOLUBILIDAD	DULZOR EQUI-VALENTE	REACCIÓN DE MAILLARD	% FIBRA
FIBREAN SF 57	Oligosacáridos	Polvo	Alta	50-70%	Alta	57
FIBREAN SF 80	Oligosacáridos	Polvo	Alta	50-70%	Leve	80

► CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



Producto Clean Label y 100% Natural

Permite un etiquetaje limpio y reducciones elevadas de azúcar por un ingrediente saludable.



Organolépticamente muy parecido al azúcar

Aporta un dulzor natural y un perfil de sabor limpio evitando gustos desagradables.



Producto en polvo fácilmente soluble en agua

Fuente de fibra alimentaria y reducción del aporte calórico del alimento.



Estable a procesos térmicos y a pH > 3,5

Sustitución directa del azúcar en todo tipo de alimentos sin alterar su color ni aroma.

DOBLE MEJORA DEL ETIQUETADO NUTRISCORE



Azúcar

=



Fibra vegetal



► FIBREAN: APLICACIONES EN TODO TIPO DE ALIMENTOS

Cárnicos



Precocinados



Panificación



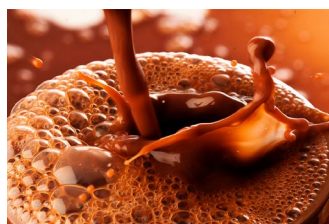
Pastelería



Lácteos



Bebidas



Salsas



Dulces





Food
Solutions

Barcelonesa Food Solutions

Crom 14 (08940) - Cornellà de
Llobregat Barcelona (Spain)

info@barcelonesafoodsolutions.com
+34 935 439 135

www.grupbarcelonesa.com

Los datos contenidos en este documento se basan en nuestro conocimiento. Esta información no implica ninguna garantía, el cliente debe garantizar la idoneidad del contenido para su propósito particular. Nuestros productos se venden de acuerdo con nuestras Condiciones Generales de Venta.