

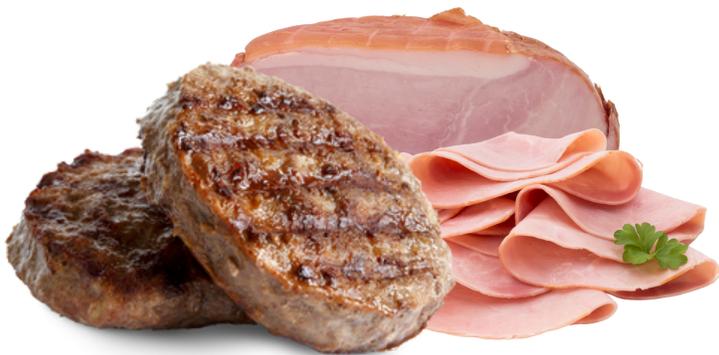


Fibras Naturales

Principales Aplicaciones

Nuestras Fibras hechas de Trigo, Celulosa, Avena y Bambú optimiza la producción y mejoran las propiedades de los productos terminados.

Cárnicos



Lácteos



Alimentos Procesados



Panificación



"Gracias por la oportunidad de servirle"



Fibras Naturales

De Trigo, Celulosa, Avena y Bambú.

¡Mejora las propiedades de tus productos terminados!



Textura más elástica y más fuerte

Más crujiente y crocante



Sensación cremosa en la boca

Producto más jugoso



Aumenta el rendimiento

Reduce la absorción de grasa



Retención de humedad

Diferentes granulometrías



Antiaglomerante

Reducción de valor calórico



"Gracias por la oportunidad de servirle"



Fibras Naturales (Productos de Panificación)

Producto Terminado	Aplicación Ventaja de Jelucel	Recomendado JELUCEL Fibra Alimenticia	Gama de Dosis
Pan Negro	• Mayor volumen de masa en el pan terminado	WF 30 / OF 30 / PF 30	1-5 %
	• Mayor vida útil	WF 90 / OF 90 / PF 90	1-5 %
	• Contenido mejorado de fibra dietética (3-5 % de adición de fibra)	WF 200 / OF 200 PF 200	1-3 %
Pan blanco	• Mejor rendimiento debido a la capacidad de retención de agua		
	• Contenido mejorado de fibra dietética (4-8 % de adición de fibra)	WF 75 / OF 75 / PF 75	1-5 %
	• Mayor volumen de masa en el pan terminado	WF 90 / OF 90 / PF 90	1-5 %
Productos de masa congelada	• Mayor vida útil		
	• Textura mejorada	WF 300 / OF 300 PF 300	1-3 %
	• Mejor rendimiento debido a la capacidad de retención de agua		
Obleas	• Reducción de cristalización del hielo durante la congelación	WF 200 / OF 200 PF	1-2 %
	• Congelación y descongelación mejoradas	200 WF 90 / OF 90 / PF 90	1-3 %
	• Mejora de la estabilidad del producto durante el proceso de congelación, descongelación y horneado		
Galletas, bizcochos	• Textura más fuerte	WF 30 / OF 30 / PF 30	1-5 %
	• Menos roturas	WF 75 / OF 75 / PF 75	1-5 %
	• Reducción de calorías	WF 90 / OF 90 / PF 90	1-5 %
Galletas, bizcochos	• Mejor vida útil debido al balance de agua	WF 200 / OF 200 PF 200	1-3 %
	• Humedad superficial mejorada		
	• Textura más fuerte	WF 30 / OF 30 / PF 30	1-5 %
Galletas, bizcochos	• Menos roturas	WF 75 / OF 75 / PF 75	1-5 %
	• Reducción de calorías	WF 90 / OF 90 / PF 90	1-3 %
	• Mejor vida útil debido al balance de agua		

Toda la dosis dada y la información del producto se basan en condiciones prácticas y experiencias, tienen que ser probados individualmente para cada aplicación.

WF= fibra de trigo BF= fibra de bambú
 OF = fibra de avena PF= fibra de celulosa



“Gracias por la oportunidad de servirle”



Fibras Naturales (Productos de Confeitería)

Producto Terminado	Aplicación Ventaja de Jelucel	Recomendado JELUCEL Fibra Alimenticia	Gama de Dosis
Rellenos Horneables (rellenos de fruta, rellenos de chocolate, rellenos de crema)	<ul style="list-style-type: none"> • Viscosidad mejorada • Mejor resistencia a la cocción debido a una textura más fuerte • Sensación cremosa en la boca • Menos sinéresis durante de proceso cocción 	WF 30 / BF 30 OF 30 / PF 30 WF 90 / BF 90 OF 90 / PF 90	2-6%
Glaseados	<ul style="list-style-type: none"> • Viscosidad mejorada • Estabilidad térmica mejorada • Superficie más lisa • Sensación cremosa en la boca 	WF 30 / BF 30 OF 30 / PF 30	hasta 3 %
Productos de gelatina	<ul style="list-style-type: none"> • Antiaglomerante • Reducción de calorías • Textura mejorada • Portador de sabor para sabores líquidos 	WF 30 / BF 30 OF 30 / PF 30 WF 90 / BF 90 OF 90 / PF 90	1-2%
Chicle	<ul style="list-style-type: none"> • Antiaglomerante • Portador de sabor para sabores líquidos 	WF 30 / BF 30 OF 30 / PF 30	1-3%

Toda la dosis dada y la información del producto se basan en condiciones prácticas y experiencias, tienen que ser probados individualmente para cada aplicación.

WF= fibra de trigo BF= fibra de bambú
 OF = fibra de avena PF= fibra de celulosa



“Gracias por la oportunidad de servirle”



Fibras Naturales (Productos para Mascota)

Producto Terminado	Aplicación Ventaja de Jelucel	Recomendado JELUCEL Fibra Alimenticia	Gama de Dosis
Salchichas para mascotas	<ul style="list-style-type: none"> • Textura mejorada • Unión líquida homogénea • Unión líquida mejorada • Reducción de calorías • Menos sinéresis • Llenado más estable de embutido 	WF 90 / PF 90 OF 90 / BF 90 WF 300 / PF 300 OF 300 / BF 300 WF 1000 X / PF 1000 X OF 1000 X / BF 1000 X	1- 2%
Salchichas secas, picaduras de comida seca para mascotas, alimento para mascotas productos extruidos	<ul style="list-style-type: none"> • Proceso de secado mejorado debido a un mejor equilibrio de humedad • Mejora de la estabilidad mecánica del producto terminado • Procesos de extrusión mejorados • Menos calorías para las picaduras de la dieta. 	WF 90 / PF 90 OF 90 / BF 90 WF 300 / PF 300 OF 300 / BF 300	1-2%
Comida semi húmeda para mascotas	<ul style="list-style-type: none"> • Textura fuerte • Mejor rendimiento debido a una mayor cantidad de agua. • Contenido en comida semi húmeda para mascotas • Estabilidad mecánica mejorada del producto terminado • Reducción de calorías debido a una mejor retención de agua • Producto más jugoso debido a la retención de humedad • Menos contracción del producto 	WF 90 / PF 90 OF 90 / BF 90 WF 300 / PF 300 OF 300 / BF 300 WF 1000 X / PF 1000 X DE 1000 X / BF 1000 X	1-3%
Alimentos enlatados para mascotas	<ul style="list-style-type: none"> • Mayor rendimiento debido al agua estable con capacidad vinculante • Textura más carnosa • Estabilidad mejorada del producto terminado • Reducción de calorías debido a la retención de agua • Producto más jugoso debido a la retención de humedad 	WF 90 / PF 90 OF 90 / BF 90 WF 300 / PF 300 OF 300 / BF 300 WF 1000 X / PF 1000 X OF 1000 X / BF 1000 X	1-3%

Toda la dosis dada y la información del producto se basan en condiciones prácticas y experiencias, tienen que ser probados individualmente para cada aplicación.

WF= fibra de trigo BF= fibra de bambú
 OF = fibra de avena PF= fibra de celulosa



“Gracias por la oportunidad de servirle”



Fibras Naturales (Productos Lácteos)

Producto Terminado	Aplicación Ventaja de Jelucel	Recomendado JELUCEL Fibra Alimenticia	Gama de Dosis
Yogurt	<ul style="list-style-type: none"> Viscosidad mejorada Cremosidad mejorada Mayor contenido de fibra dietética Sinéresis reducida 	WF 30 / OF 30 / PF 30 WF 75 / OF 75 / PF 75	1-5% 1-4%
Queso fundido (bloque de queso)	<ul style="list-style-type: none"> Mejor rendimiento debido a una mejor retención de humedad Textura más fuerte Comportamiento de corte mejorado 	WF 90 / PF 90 / OF 90	Min. 1%
Queso ligero	<ul style="list-style-type: none"> Sensación cremosa en boca mejorada Equilibrio de humedad mejorado 	WF 30 / PF 30 / OF 30	1-4%
Queso rallado	<ul style="list-style-type: none"> Mejor rendimiento debido a la mayor cantidad absorción de agua Sensación cremosa en boca mejorada para queso bajo en grasa Corte más fácil debido a una mejor textura 	WF 30 / PF 30 / OF 30 WF 75 / PF 75 / OF 75 WF 90 / PF 90 / OF 90	1-3%
Análogos de queso	<ul style="list-style-type: none"> Textura más fuerte Menos roturas Reducción de calorías Mejor vida útil debido al agua equilibrada 	WF 30 / PF 30 / OF 30 WF 90 / PF 90 / OF 90	1-5%
Queso para untar	<ul style="list-style-type: none"> Mejor rendimiento debido a una mejor retención de humedad Creemosidad mejorada 	WF 30 / OF 30 / OF 30	1-5%

Toda la dosis dada y la información del producto se basan en condiciones prácticas y experiencias, tienen que ser probados individualmente para cada aplicación.

WF= fibra de trigo BF= fibra de bambú
OF = fibra de avena PF= fibra de celulosa



“Gracias por la oportunidad de servirle”



Fibras Naturales (Alimentos Procesados)

Producto Terminado	Aplicación Ventaja de Jelucel	Recomendado JELUCEL Fibra Alimenticia	Gama de Dosis
Sopas instantáneas salsas instantáneas	<ul style="list-style-type: none"> Contra el apelmazamiento Portador de sabores líquidos 	WF 30 / BF 30 OF 30 / PF 30	1-5 %
Pizza congelada	<ul style="list-style-type: none"> Congelación / descongelación mejorada y estabilidad Mejores propiedades del producto debido a el equilibrio de humedad Rendimiento de masa mejorado Menos ablandamiento de la masa de pizza después descongelar Menos sinéresis Congelación más fácil debido a una mejor distribución del frío durante procesos de congelación 	WF 200 / BF 200 OF 200 / PF 200 WF 90 / BF 90 OF 90 / PF 90	1-2% 1-3%
Platos preparados para microondas	<ul style="list-style-type: none"> Mejores propiedades del producto debido al equilibrio de humedad Calentamiento homogéneo debido a la distribución de humedad homogénea Menos sinéresis durante la descongelación Congelación más fácil debido a una mejor distribución del frío durante el procesos de congelación 	WF 90 / BF 90 OF 90 / PF 90 WF 200 / BF 200 OF 200 / PF 200	1-2%
Rellenos de carne y verduras para pasta y otros	<ul style="list-style-type: none"> Mejor rendimiento termoestable Relleno estable con textura adecuada Menos sinéresis durante la descongelación Congelación más fácil debido a una mejor distribución del frío durante el proceso de congelación 	WF 90 / BF 90 OF 90 / PF 90 WF 300 / BF 300 OF 300 / PF 300 WF 1000 X / PF 1000 X OF 1000 X / BF 1000 X	1-4% 1-2%
Masa para pasta	<ul style="list-style-type: none"> Estabilidad mejorada de la masa para un mejor procesamiento Rendimiento mejorado Proceso de secado más fácil Menos sinéresis durante la descongelación Congelación más fácil debido a una mejor distribución del frío durante el proceso de congelación 	WF 90 / BF 90 OF 90 / PF 90 WF 300 / BF 300 OF 300 / PF 300 WF 1000 X / PF 1000 X OF 1000 X / BF 1000 X	1-4% 1-2%

Toda la dosis dada y la información del producto se basan en condiciones prácticas y experiencias, tienen que ser probados individualmente para cada aplicación.

WF= fibra de trigo BF= fibra de bambú
OF = fibra de avena PF= fibra de celulosa



“Gracias por la oportunidad de servirle”



Fibras Naturales (Productos Cárnicos)

Producto Terminado	Aplicación Ventaja de Jelucel	Recomendado JELUCEL Fibra Alimenticia	Gama de Dosis
Salchichas cocidas	<ul style="list-style-type: none"> • Textura mejorada • Unión líquida homogénea 	WF 90 / PF 90 OF 90 / BF 90	1- 2%
Salchichas vegetarianas	<ul style="list-style-type: none"> • Unión líquida mejorada • Reducción de calorías • Menos sinéresis • Llenado más estable de embutido 	WF 300 / PF 300 OF 300 / BF 300 WF 1000 X / PF 1000 X OF 1000 X / BF 1000 X	
Salchichas secas al aire	<ul style="list-style-type: none"> • Unión líquida mejorada en acabado producto • Proceso de secado mejorado debido a mejor equilibrio de humedad • Textura mejorada • Mejor rendimiento 	WF 90 / PF 90 OF 90 / BF 90	1-2%
Salchichas ahumadas		WF 300 / PF 300 OF 300 / BF 300 WF 150 / PF 150	
Jamón, pechugas de pollo, pescado (inyección de salmuera)	<ul style="list-style-type: none"> • Unión líquida homogénea • Unión líquida mejorada • Mejor rendimiento • Menos sinéresis 	WF 75 / PF 75 OF 75 / BF 75 WF 90 / PF 90 OF 90 / BF 90 WF 30 / PF 30	1-2% a salmuera
Productos de carne picada, productos de jamón formado, productos cárnicos formados, sustitutos de carne vegetariana	<ul style="list-style-type: none"> • Textura más fuerte • Estabilidad mejorada del acabado producto • Reducción de calorías debido a retención de agua durante el freido • Producto más jugoso debido a retención de humedad • Menor contracción del producto durante el freido 	WF 200 / PF 200 OF 200 / BF 200 WF 300 / PF 300 OF 300 / BF 300 WF 1000 X / PF 1000 X OF 1000 X / BF 1000 X	1-3%
Albóndigas, empanadas, hamburguesas, hamburguesas de pescado, nuggets de pescado, hamburguesas vegetarianas, nuggets de verduras/vegetarianos	<ul style="list-style-type: none"> • Estabilidad mejorada del acabado producto • Reducción de calorías debido a retención de agua durante el freido • Producto más jugoso debido a retención de humedad • Menor contracción del producto durante el freido • Textura más fuerte 	WF 300 / PF 300 OF 300 / BF 300 WF 1000 X / PF 1000 X OF 1000 X / BF 1000 X	1-3%
Empanada, pastel de carne spreads / pasteles vegetarianos	<ul style="list-style-type: none"> • Mejor rendimiento • Menos sinéresis • Mantener una sensación cremosa en la boca • Reducción del contenido de grasas 	WF 75 / PF 75 OF 75 / BF 75 WF 30 / PF 30 OF 30 / BF 30	1-3%

Toda la dosis dada y la información del producto se basan en condiciones prácticas y experiencias, tienen que ser probados individualmente para cada aplicación.

WF= fibra de trigo BF= fibra de bambú
OF = fibra de avena PF= fibra de celulosa



“Gracias por la oportunidad de servirle”