

SANACEL® Pulvercellulose, Weizenfaser, Haferfaser
QUALICEL® Bambusfaser



Fasern sind unsere Leidenschaft



Optimierte Faseranwendungen in

Backstabilen Füllungen

z.B. Creme- und Fruchtfüllungen



Vorteile

- Ballaststoffanreicherung
- Kalorienreduktion
- Erhöhung der Backfestigkeit bei backstabilen Füllungen (z.B. Schokoladen- und Fruchtfüllungen)
- Verminderung des Aussaftens von Früchten
- Vermindertes Durchweichen der Teige

**Optimierte Faseranwendungen aus Thüringen
für die Lebensmittelindustrie**

SANACEL® Pulvercellulose, Weizenfaser, Haferfaser
QUALICEL® Bambusfaser



Fasern sind unsere Leidenschaft



Durch den Einsatz von CFF-Nahrungsfasern für die Herstellung von **backstabilen Füllungen** sowie **Creme- und Fruchtfüllungen** bleiben die typischen Produkteigenschaften erhalten.
Durch den Einsatz kurzer Fasertypen werden verschiedene Eigenschaften der Produkte technologisch positiv beeinflusst und somit die Qualität der Endprodukte verbessert.

Empfohlene Fasertypen

- **SANACEL® wheat 30**
- **SANACEL® wheat 90**
- **SANACEL® oat 300**
- **SANACEL® 90**
- **SANACEL® 150**
- **SANACEL® 200**
- **QUALICEL® 40B**
- **QUALICEL® 90B**

Dosierung

- **1-3%**

Verarbeitungshinweise

Die Fasern werden bei der Produktion der Füllungen zu Beginn des Prozesses zu den anderen Zutaten gegeben und intensiv miteinander vermischt. Die Füllungen können anschließend sofort weiterverarbeitet werden.

SANACEL® und QUALICEL®

Nahrungsfasern werden aus den ballaststoffreichen Teilen verschiedener pflanzlicher Rohstoffe gewonnen. In mehreren Verarbeitungsschritten werden die Pflanzenteile gereinigt und feinstvermahlen, bis das Endprodukt, ein hochreines, geschmacksneutrales Pulver erreicht ist. Grundbaustein der Nahrungsfaserkonzentrate ist dabei die Cellulose.

