

SANACEL® Pulvercellulose, Weizenfaser, Haferfaser
QUALICEL® Bambusfaser



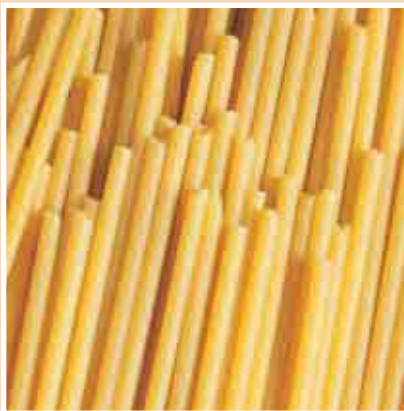
Fasern sind unsere Leidenschaft



Optimierte Faseranwendungen in

Teigwaren

z.B. getrocknete Nudeln und frische Nudeln



Vorteile

- Ballaststoffanreicherung
- Kalorienreduktion
- Verbesserte Wasserbindung
- Gleichmäßigere Trocknung
- Reduktion der Kochzeit
- Keinen Einfluss auf die Sensorik der Endprodukte

**Optimierte Faseranwendungen aus Thüringen
für die Lebensmittelindustrie**

SANACEL® Pulvercellulose, Weizenfaser, Haferfaser
QUALICEL® Bambusfaser



Fasern sind unsere Leidenschaft



Teigwaren, z.B. helle Teigwaren aus Hartweizengrieß und/oder Weizenmehl lassen sich mit CFF-Nahrungsfasern anreichern.

Empfohlene Fasertypen

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

Dosierung

- 1-4%
- **bereits positive Effekte bei einer Dosierung von 2% Fasern (Zusätzliche Wasserzugabe im Verhältnis Faser:Wasser = 1:3)**

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.

Verarbeitungshinweise

Die Fasern werden zu Beginn des Herstellungsprozesses gemeinsam mit dem Hartweizengrieß vermischt.



SANACEL® Pulvercellulose, Weizenfaser
QUALICEL® Bambusfaser



Fasern sind unsere Leidenschaft



Optimierte Faseranwendungen in

Füllungen

z.B. Gemüsefüllungen, Fleischfüllungen, Frischkäsefüllungen



Vorteile

- Ballaststoffanreicherung
- Kalorienreduktion
- Verbesserung der Formstabilität für die weitere Verarbeitung
- Texturverbesserung
- Verbesserung der Gefrier- und Taustabilität
- Reduktion von Gewichtsverlusten bei der Erhitzung
- Wasserseparationen werden vermieden (besonders bei Gemüsefüllungen)
- Gleichmäßigere Haftung der Füllungen am Teigmantel

Optimierte Faseranwendungen aus Thüringen
für die Lebensmittelindustrie

SANACEL® Pulvercellulose, Weizenfaser
QUALICEL® Bambusfaser



Fasern sind unsere Leidenschaft



Durch den Einsatz von CFF-Nahrungsfasern für die Herstellung von **Füllungen** bleiben die typischen Produkteigenschaften erhalten.

Empfohlene Fasertypen

- **SANACEL® wheat 90**
- **SANACEL® wheat 150**
- **SANACEL® wheat 200**
- **SANACEL® 90**
- **QUALICEL® 90B**

Dosierung

- **1-4% für die Herstellung von Gemüsefüllungen**
- **1-3% für die Herstellung von Fleischfüllungen**
- **1-4% für die Herstellung von Frischkäsefüllungen**
(Dosierungen sind abhängig von der Faserlänge)

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.

Verarbeitungshinweise

Die Fasern werden zu Beginn der Herstellungsprozesse mit allen anderen Zutaten gemeinsam in einen Mischer gegeben und zu einer homogenen Masse verarbeitet, die sofort weiterverarbeitet werden kann.

