

Tomatenprodukte mit multifunktionaler Citrusfaser

Optimierte Viskosität und perfektes Mundgefühl



Von Pizzasauce bis hin zur Pastasauce ermöglicht Ihnen die multifunktionale Citrusfaser Herbacel® AQ® Plus eine ideale Herstellung von tomatenbasierten Saucen mit perfekt abgestimmtem Mundgefühl.

Herbacel® AQ® Plus Citrus stellt die gewünschte Viskosität und das vollmundige Mundgefühl Ihrer Saucen sicher. Des Weiteren ist die Citrusfaser optimal geeignet für Reformulierungen, wie etwa für Produktvarianten mit einem reduzierten Zucker- und Salzgehalt. Gleichzeitig trägt Herbacel® AQ® Plus dazu bei, den Ansprüchen der Kunden an Textur, Aroma und Genuss gerecht zu werden. Die hohe Wasserbindekapazität und die gezielte Viskositätseinstellung gewährleisten eine hervorragende Kontrolle und Minimierung von Synärese. Dadurch wird die Produktstabilität auch nach Gefrier- und Backprozessen sichergestellt.

Wir beraten Sie gerne zu individuellen Produktlösungen!

Kontakt: solutions@herbafood.de

Vorteile von Herbacel® AQ® Plus Citrus in tomatenbasierten Saucen:

- ✓ Geringe Dosierung der Citrusfaser (bis zu 1,0 %) ausreichend
- ✓ Minimierung der Synärese
- ✓ Weiches bis pulpiges Mundgefühl – tomatenähnliche Textur
- ✓ Optimale Viskositätseinstellung durch Anpassung der Dosierung
- ✓ Perfekt geeignet für Reformulierungen
- ✓ Stabilität in Gefrier- und Backprozessen
- ✓ Clean Labelling als "Citrusfaser"

