



představuje

Visco-Fibre Strong HC



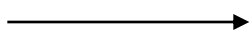
Inovativní rostlinná vláknina schopná vázat vodu za tepla i za studena.

Dokáže nabídnout:

- **rosol při použití studené vody**
- **velmi vysokou viskozitu za studena**
- **tepelně koagulační vlastnosti při vaření**

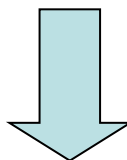
Většina vláknin na trhu využívá celulózu jako výchozí surovinu.
Nerozpustná celulóza má omezenou kapacitu vázání vody – například

bambus,
pšenice, hrášek
apod.

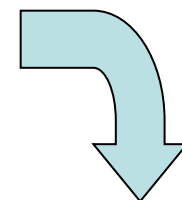


1 díl vlákniny váže 2 nebo 3 díly vody
(max.)

Visco-Fibre Strong HC na vyspělých polysacharidech



**Dokáže vázat množství vody odpovídající
12-ti násobku vlastní hmotnosti vody.**



1 díl Visco-Fibre Strong HC + 12 dílů vody

Za studena



**Typický studený
rosol**

**Vytvoří se určité
tepelně-koagulační vlastnosti**

Po uvaření



Vlastnosti

- **váže studenou vodu**
- **koagulace za tepla**
- **odolnost vůči tepelnému zpracování**
- **odolnost vůči velmi nízkému a vysokému pH**
- **koncentrace soli nemá žádný vliv**
- **odolnost vůči zmrazení a rozmrazení**
- **ochrana struktury zmrazených potravin**

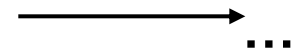


Hlavní použití

Prakticky všechny potraviny, kde je zapotřebí kontrola či stabilizace vody

- plece, kýty...
- syrové mleté maso
- hamburgery
- masové kuličky
- marinády
- vylepšené syrové drůběží výrobky
- pařížské salámy
- frankfurtské párky
- boloňský salám
- surimi
- masové náplně (ravioli, pilmini)
- křehčená slanina
- polévky v prášku nebo tubách
- všechny druhy omáček
- zpracované sýry
- napodobeni ny sýrů
- zmrzliny & sorbety

a další



Dávkování

Od 0,5% na finální produkt.