

## Что такое Citri-Fi



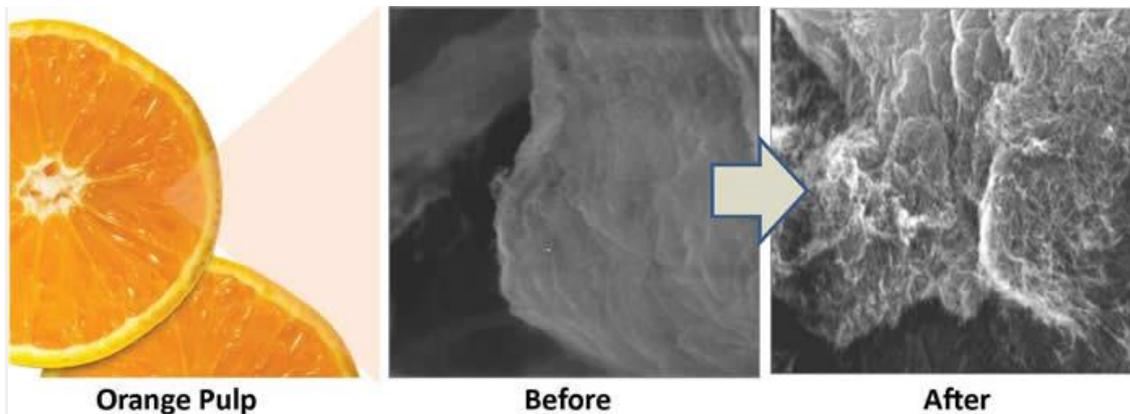
Created by Nature,  
Enhanced by Fiberstar™

Citri-Fi это уникальная линейка, многофункциональных пищевых волокон полученных из апельсина. Наши клиенты используют продукты Citri-Fi для улучшения качества и увеличения пищевой ценности, а также возможности производить «чистый» от синтетических добавок продукт без значительного удорожания.

Citri-Fi помогает достичь вышеперечисленных характеристик путем связывания влаги и как следствие:

- Улучшить качество сырья и расширить его использование
- Частично заменить масло, жир, яйца, мясо для удешевления продукта
- Заменить синтетические составляющие и получить «чистую» этикетку

### В чем же отличие Citri-Fi?



Citri-Fi не полностью очищен, очевидными плюсами этого ингредиента является содержание растворимых и нерастворимых пищевых волокон, белков, сахаров и масел. Производитель Fiberstar использует запатентованную технологию, которая позволяет целостному волокну сформировать пористую структуру с большой площадью захвата влаги.

Citri-Fi отличается высокой функциональностью, что позволяет использовать продукт практически во всех сферах пищевой промышленности.

### Наши клиенты используют Citri-Fi для...

#### Контроля влаги

Citri-Fi захватывает больше влаги чем известные аналоги при выпечке, приготовлении, заморозке и хранении. Citri-Fi подавляет потери продукта из-за испарения, а также предотвращает миграцию влаги при хранении и кристаллизации льда.

#### Частичной замены масла, жира, яиц и мяса

Citri-Fi это отличный заменитель жира, масла, яиц и мяса без компромиссов в качестве продукта. Без сомнений, такая замена уменьшит расходы на сырье, но в тоже время не урежет пищевую ценность и позволит маркировать продукт «чистой» этикеткой.

Такого рода использование Citri-Fi насыщает продукт волокнами, при этом уменьшается количество транс-жиров и нерастворимых жиров, как следствие и калорийность продукта

### **Замены синтетических пищевых добавок**

Citri-Fi это полностью натуральная замена синтетических фосфатов, эмульгаторов, стабилизаторов и комплексных структурообразующих добавок

### **«Чистая» этикетка**

Citri-Fi это многофункциональный пищевой ингредиент сделанный из цитрусовой мякоти, он полностью натуральный не аллергенный, без ГМО, признанный безопасным согласно законодательства США, не содержит глютена, без характерного вкуса и запаха, кошерный и халал. Citri-Fi- не является пищевой добавкой, это ингредиент который не требует маркировки E в Европе

### **Опыт клиентов...**

#### **Смузи**

#### **CITRI-FI® в приготовлении смузи**

#### **Улучшенные вкусовые качества без отделения воды**

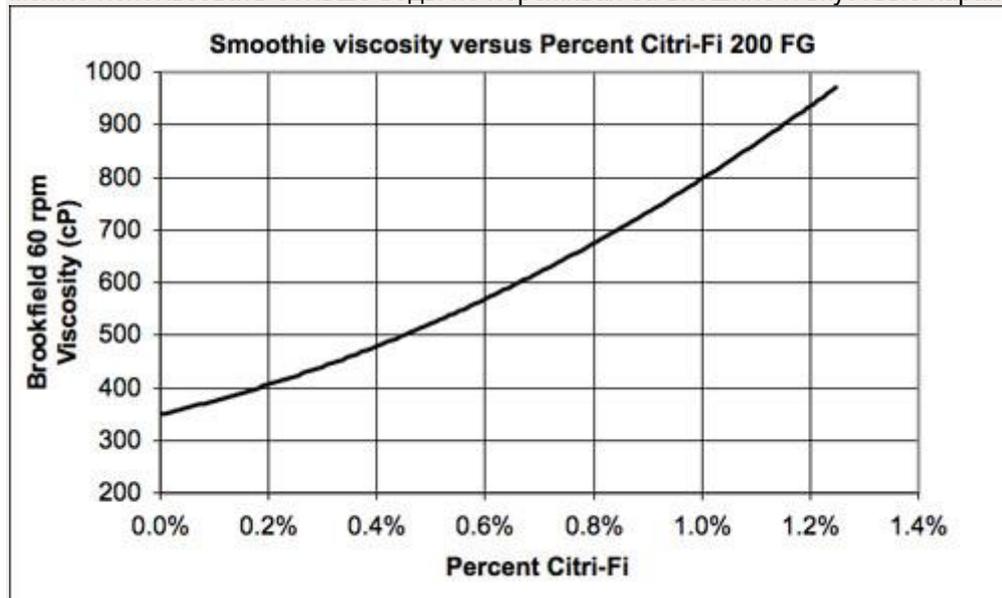
Citri-Fi® 200FG или 100 FG может быть добавлен в количестве 0,25-1 % что бы «упрочнить» густой напиток и стабилизировать отделения воды или жира от основной массы напитка

Продукты Citri-Fi могут быть использованы для получения кремовой структуры в обезжиренных напитках или напитках с урезанной долей жира, важно что с использованием Citri-Fi не ухудшается вкус напитка.

#### **Citri-Fi® и его преимущества:**

- Вода связывается без лишнего влагоотделения
- Напиток плотный кремовый, без ощущения разбавленности

Обычно стоимость Citri-Fi ниже чем аналогов или иногда равна, но экономия проявляется в том что можно использовать больше воды не переживая за внешние и вкусовые характеристики



Добавить в фруктовому соку, нагреть до 82С и смешать