



CATALINA  
Food Solutions

# AGENTS DE TEXTURATION



NATURAL  
SOLUTIONS

# AGENTS DE TEXTURATION

## Texture naturelle avec des ingrédients naturels

Pour développer notre gamme de texturants naturels, nous avons étudié en profondeur les différentes sources de substances présentes dans la nature afin de développer des mélanges synergiques qui apportent une texture naturelle de manière naturelle.

L'équipe scientifique de Catalina a étudié les différentes fonctionnalités des fibres végétales solubles et insolubles, de différentes protéines végétales et animales, et de différents amidons pour trouver des solutions naturelles qui apportent la texture souhaitée à une grande variété d'aliments. Que vous ayez besoin d'une texture ferme, d'une texture tartinable, d'une texture crémeuse, etc.

- ÉTIQUETAGE NATUREL
- EXCELLENTE TEXTURE
- AMÉLIORATION DES PERFORMANCES
- RÉDUCTION DES PERTES
- CAPACITÉ ACCRUE DE RÉTENTION DES JUS
- MEILLEUR ASPECT

## Solutions naturelles

APPLICATION	AVANTAGES	PRODUIT
<b>VIANDE HACHÉE</b> <b>HAMBURGERS</b> <b>BOULETTES</b> <b>SAUCISSES</b>	Structure naturelle de la viande Empêche le compactage Texture ouverte Rétention du jus	<b>FIBERSAN-901</b>
	Texture ferme Facile à former Réduction de la rétractation pendant la cuisson Conservation des jus Morsure de viande	<b>BINDERSAN-740</b>
	Extension de la masse Amélioration des rendements Texture ferme Facile à former Réduction de la rétractation pendant la cuisson Morsure de viande Rétention du jus	<b>EXTENSAN-540</b>
<b>NUGGETS</b>	Facile à former Amélioration des rendements Réduction de la rétractation pendant la cuisson	<b>BINDERSAN-740</b>

APPLICATION	AVANTAGES	PRODUIT
<b>FARCE</b>	Liaison puissante Réduction des pertes Texture juteuse	<b>EXTENSAN-540</b>
<b>SEEHK KEBAB</b>	Texture ferme Facile à former Rétention du jus	<b>BINDERSAN-740</b>
<b>DONER KEBAB</b>	Maintien de la structure Facile à former Rétention du jus	<b>BINDERSAN-740</b>
<b>PÂTES FINES</b>	Stabilisation des émulsions Amélioration des textures Morsure ferme Réduction des pertes Amélioration des rendements	<b>GELSAN-3552</b>
<b>JAMBON CUIT</b>	Amélioration des rendements Réduction des pertes Amélioration du découpage en tranches Réduction de la synérèse	<b>GELSAN-3552</b>
<b>TOPPINGS</b>	Grande stabilité Réduction des pertes Texture juteuse	<b>GELSAN-5429</b>
<b>BACON RESTRUCTURÉ</b>	Réduction des pertes Liaison puissante Amélioration des rendements	<b>GELSAN-729</b>
<b>SAUCISSON</b> <b>CHORIZO</b> <b>PEPPERONI</b> <b>SALAMI</b>	Amélioration des rendements Amélioration de la liaison Amélioration du découpage en tranches	<b>LISAN-9940</b>
<b>SAUCES</b>	Stabilisation des émulsions Amélioration de la texture	<b>GELSAN-9352</b>
<b>MARINÉS</b>	Stabilisation des émulsions Amélioration de la texture	<b>GELSAN-1152</b>



Avda. Mercamurcia, 20  
30120 El Palmar (Murcia-Spain)

Tel.: +34 968 84 00 65

Fax: +34 968 84 21 16

[info@catalinafoodsolutions.com](mailto:info@catalinafoodsolutions.com)

[www.catalinafoodsolutions.com](http://www.catalinafoodsolutions.com)