

PECTINES - PECTAGELS

Dénomination	DOMAINE D'UTILISATIONS	Dosages	Propriétés
Pectine Jaune	<ul style="list-style-type: none"> • Pâtes de Fruits • Confiseries gélifiées • Fourrages pour biscuiterie et pâtisserie 	1 à 1,2 % 1,6 à 1,7 %	Gel non réversible par chauffage. Milieux acide et sucré (ES>75%)
Pectine NH Nappage	<ul style="list-style-type: none"> • Produits de Fourrage • Nappages de pâtisseries avec fruits non dilués 	10 g/Kg de Nappage	Gel thermoréversible et bonne tenue sur les fruits
Pectine X58	Nappages sans fruits des tartes, génoises, biscuits, à faible teneur en sucre	15 g pour 1 kg de Nappage	Gel thermoréversible, tient à la congélation
Pectine 325 NH95	<ul style="list-style-type: none"> • Confitures à textures épaissies, Purée de fruits, Fourrages de confitures non gélifiés • Sauces pour nappages • Desserts lactés gélifiés • Produits diététiques et hypoglycémiques 	0,5 à 1,5 %	Gélifie en présence d'ion calcium non réversible par chauffage
Pectine Rapid Set	<ul style="list-style-type: none"> • Confitures • Gelées • Fourrages surtout confitures 	1 à 3 g/Kg de produit fini	Détruite par chauffage
Pectine Médium Rapid Set	<ul style="list-style-type: none"> • Plutôt gelées à prise lente • Confitures 		Détruite par chauffage
Pectagel 843	<ul style="list-style-type: none"> • Glaces à deux composantes (Marbrures) • Produits de fourrages ou de décor pour pâtes levées fraîches • Nappages à froid Sauces caramels pour nappages	1 à 1,5 % dans les ripples 0,3 à 0,5 %	Gels thermoréversibles et thixotropes, épaississants, gélifiants
Pectagel Rose	<ul style="list-style-type: none"> • Stabilisateurs pour glaces • Crèmes glacées • Sorbets 	10 g/kg	Anticristallisant Anti-synérèse Épaississant, Stabilisant

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.