



# PSYLLIUM (ISPAGHULA) HUSK

## FUNCIONALIDAD

**Agente de textura, retención de agua, control de sinéresis, fuente de fibra, estabilizante.**

### ★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Es conocido como psyllium la cáscara de la semilla de planta del género *ovata* normalmente *Plantago Ovata*. El Psyllium puede emplearse como emulsionante, estabilizador, sustituto de grasas.

**Cárnicos:** Reduce la sinéresis en los productos, mejora la capacidad de formación de geles.

**Panificación:** Incrementa la retención y absorción de agua en las masas y panes precocidos, sin embargo, en donde ha tenido más usos es en el desarrollo de panes sin gluten. Funcionalidad semejante a Goma Xantana.

Al ser un producto natural no se considera como aditivo.

Adecuada para vegetarianos y veganos.

### ★ CERTIFICACIONES

|               |                       |
|---------------|-----------------------|
| FSSC22000     | Kosher                |
| ISO 9001:2008 | Halal                 |
| GMP           | Organic Certification |

### ★ FUENTE DE ORIGEN

Psyllium husk (cascarilla o polvo), Género: *Plantago ovata*. y es adecuada para vegetarianos y veganos. Libre de OGM

### ★ DOSIS

FDA CFR título 21 parte 101.81 Etiquetado de alimentos declara que los niveles de ingesta diaria recomendada es de 7g o mas de de fibra soluble de la cáscara de la semilla de psyllium.

Recomendación de uso en panificación: 20 g/500g harina sin gluten

\*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos.

### ★ PAÍS DE ORIGEN

India

### ★ VIDA ÚTIL

2 años

### ★ PRESENTACIÓN

Saco 25 kg (por confirmar)

➤ También contamos con:  
Celulosa, Fibra de Trigo, CMC

**Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30**