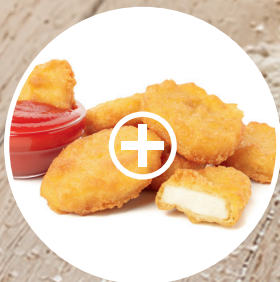


JELUCEL

FUNKTIONALE PFLANZENFASERN



DAS FUNKTIONALE ADDITIV



Natürlicher Ballaststoff



Reine Pflanzenfaser



Absolut geschmacksneutral

JELUCEL®

optimiert Lebensmittel



Brot und Brötchen



Gebäck



Nudeln



Joghurt



Käse



Tiefkühlwaren



Fleisch



Diätprodukte



Süßwaren



Spezialnahrung



Hackfleisch



Wurstwaren

JELUCEL®

- erhöht den Ballaststoffanteil
- verbessert die Ausbeute
- bindet Feuchtigkeit
- verbessert den Feuchtigkeitsausgleich
- reduziert die Synärese
- hält Backwaren länger frisch
- verbessert bei Gefriergut die Gefrierqualität und die Auftauqualität
- reduziert die Bruchanfälligkeit von Gebäck und Nudeln
- verleiht Milchprodukten eine natürliche Textur und verbessert das Mundgefühl
- reduziert den Kaloriengehalt
- steigert die Sättigung
- verbessert die Bekömmlichkeit



JELUCEL® – Additiv mit Win-win-Prinzip

Attraktiv für den Verbraucher – funktional für den Verarbeiter

Nutzen für den Verbraucher

- reine Pflanzenfaser
- reiner unlöslicher Ballaststoff



Nutzen für den Verarbeiter

- wirtschaftlich
- multifunktional
- außerordentlich hohe Feuchtigkeitsbindung
- hohe Ölaufnahmekapazität
- bildet kein Gel



1 kg Teig

+



20 g JELUCEL®

=



- höhere Ausbeute
- höherer Ballaststoffanteil

JELUCEL® – das funktionale Additiv

-  natürlich
-  pflanzlich
-  rein

**Ballaststoffanreicherung
ohne Qualitätsverlust:**

JELUCEL® ist:

- farblos
- geruchlos
- geschmacksneutral



JELUCEL® – natürliche Fasern für hochwertige Lebensmittel

NAME	JELUCEL® PF	JELUCEL® WF	JELUCEL® BF	JELUCEL® OF
Art ¹	Cellulose	Weizenfaser	Bambusfaser	Haferfaser
Faserlänge	30 – 2000 µm	30 – 2000 µm	30 – 2000 µm	30 – 2000 µm
Feuchtigkeitsbindung	1:4 – 1:11	1:4 – 1:11	1:4 – 1:11	1:4 – 1:11
Öl-Aufnahmevermögen	1:2 – 1:9	1:2 – 1:9	1:2 – 1:9	1:2 – 1:9

Nährstoffgehalt: 100 g enthalten durchschnittlich

Brennwert ²	787 kJ / 197 kcal	787 kJ / 197 kcal	787 kJ / 197 kcal	787 kJ / 197 kcal
Fett	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g
– davon gesättigte Fettsäuren	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Kohlenhydrate	0 g	0 g	0 g	0 g
– davon Zucker	0 g	0 g	0 g	0 g
Ballaststoffgehalt	96 g	96 g	96 g	96 g
Eiweiß	0 g	0 g	0 g	0 g
Salz ³	0,13 g	0,13 g	0,13 g	0,13 g

- reine Pflanzenfaser
- kosher
- halal
- allergenfrei
- glutenfrei (< 20 ppm)
- laktosefrei
- fruktosefrei

¹Die individuellen Anwendungen müssen jeweils den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen des Landes genügen, in dem die Endprodukte vermarktet werden, und sind im Einzelfall von Sachverständigen zu beurteilen.

² Brennwertberechnung unter Einbeziehung der Ballaststoffe mit den Faktoren 8 kJ / 2 kcal pro g.

³ Der Salzgehalt ist ausschließlich auf die Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen und wurde berechnet aus Natriumgehalt x 2,5.



Das JELU-WERK

Ihr Hersteller natürlicher Fasern



Das **JELU-WERK** ist ein mittelständisches Familienunternehmen. Natürliche Rohstoffe verarbeiten wir zu vielseitigen und funktionalen Pflanzenfasern.

Wir produzieren ausschließlich in Deutschland und bieten:

- ✓ gebündelte Kräfte
- ✓ schlanke Abläufe
- ✓ Qualität made in Germany

JELU-WERK

Josef Ehrler GmbH & Co. KG

Ludwigmühle | 73494 Rosenberg | Germany

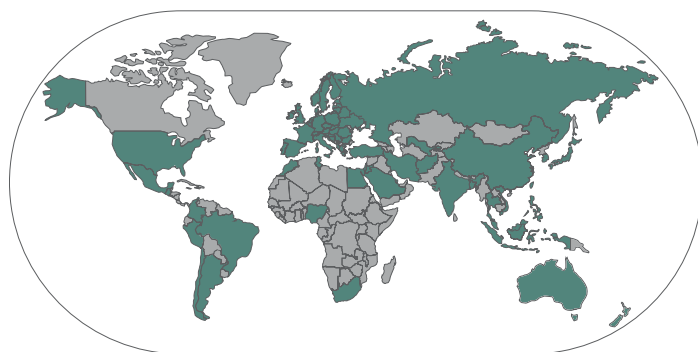
Phone: +49 (0) 7967 9091 - 0

Fax: +49 (0) 7967 9091 - 70

team@jelu.de

www.jelu-werk.com

Wir liefern weltweit mit internationalen Vertriebs- und Servicepartner



Natural fibres. Simple and effective.