



# Genu Explorer, le pectine label-friendly di CP Kelco

Gamma di pectine label-friendly estratte dalla buccia degli agrumi tramite l'impiego di enzimi e attraverso un processo che non prevede riscaldamento e acidificazione

**G**enu Explorer Pectin è la gamma di pectine label-friendly di ultima generazione a firma CP Kelco. Sono estratte dalla buccia degli agrumi, materia prima naturale, conosciuta e apprezzata dal consumatore, tramite l'impiego di enzimi e attraverso un processo che non prevede riscaldamento e acidificazione, per una minore

degradazione. Grazie al maggiore peso molecolare, sono più funzionali anche in fase di utilizzo (es. riduzione sineresi, maggiore cremosità e capacità di formare gel anche a brix ridotti).

Fa parte della gamma anche la nuova **Genu Explorer Pectin ND-200**, studiata per apportare **totale innovazione nel settore dei dessert a base latte**. Rappresenta un'alternativa alle carragenine - tradizionalmente utilizzate in budini, dessert e creme - consentendo di creare strutture totalmente inedite. Genu Explorer ND-200 può essere utilizzata, combinata a dell'amido, per la realizzazione di dessert alla vaniglia e al cioccolato: si ottengono strutture gelificate, corpose, opache e cucchiabili, paragonabili a quelle tradizionali. Riducendo il dosaggio dell'amido si potranno ottenere cremosità differenti. Utilizzando solo la pectina, si può invece ottenere una struttura simile a

quella della panna cotta. Il prodotto si presenta ben gelificato, lucido, più frammentabile al taglio. Genu Explorer Pectin ND-200 è standardizzata per prodotti a pH neutro. Si può utilizzare nelle linee produttive tradizionali, senza la necessità di dover preparare una soluzione a parte, ma semplicemente lavorata insieme agli altri ingredienti. Trova applicazione in preparazioni sia con riempimento a caldo, che a freddo. Regolando il dosaggio, si ottiene una gamma ampia e diversificata di cremosità e cucchiabilità, a seconda della ricetta e della preferenza dei consumatori.

Un buon dessert non può essere non accompagnato da un'ottima decorazione, come un coulis innovativo, con il 30% di zucchero in meno, ma non per questo meno gustoso.

Grazie a due pectine della stessa gamma - Genu Explorer 30-CS o Genu Explorer 45-CS - è possibile realizzare una salsa a base di lamponi a 25-30 brix senza dover rinunciare ad una struttura cremosa, facilmente dosabile e dal gusto intenso.

Le pectine della gamma Genu Explorer di CP Kelco sono distribuite in Italia da Giusto Faravelli Spa. Per info: Faravelli Food Division; food@faravelli.it - www.faravelli.it/food



## Genu Explorer, label-friendly solutions by CP Kelco

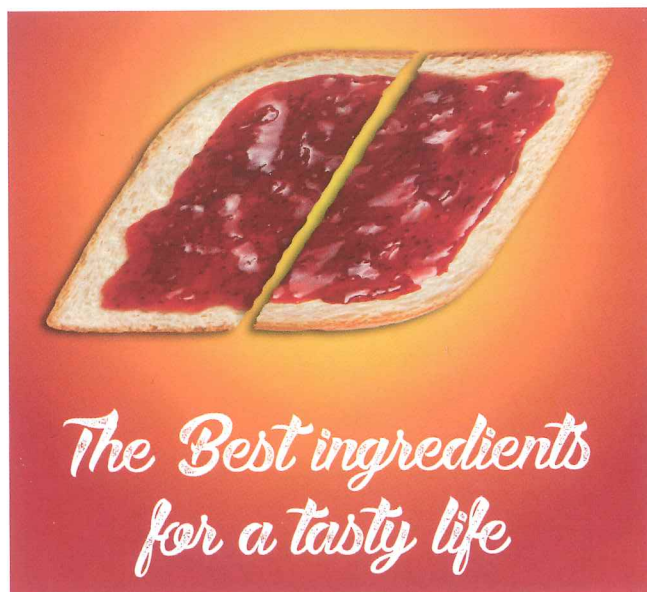
Range of label-friendly pectin extracted from citrus fruit peels by using enzymes and through a process that does not require heating or acidification

**G**enu Explorer Pectin is the new range of label-friendly pectins by CP Kelco. They are extracted from citrus fruit peels, a widely accepted and recognizable ingredient amongst consumers, utilizing CP Kelco's proprietary technology.

Recently the hydrocolloid ingredients company announced the launch of **GENU Explorer Pectin ND-200**, a label-friendly food ingredient solution designed for neutral pH dairy desserts. GENU Explorer Pectin ND-200 is claimed to be an ideal gelling agent for formulators seeking consumer-friendly ingredients for indulgent dairy desserts, such as panna cotta, crème desserts, and more. Derived from citrus fruit, this solution delivers an indulgent creamy, full-bodied, mouthfeel similar to carrageenan in crème desserts and to gelatin in panna cotta.

GENU Explorer Pectin products are extracted from citrus fruit peels, utilizing CP Kelco's proprietary technology.

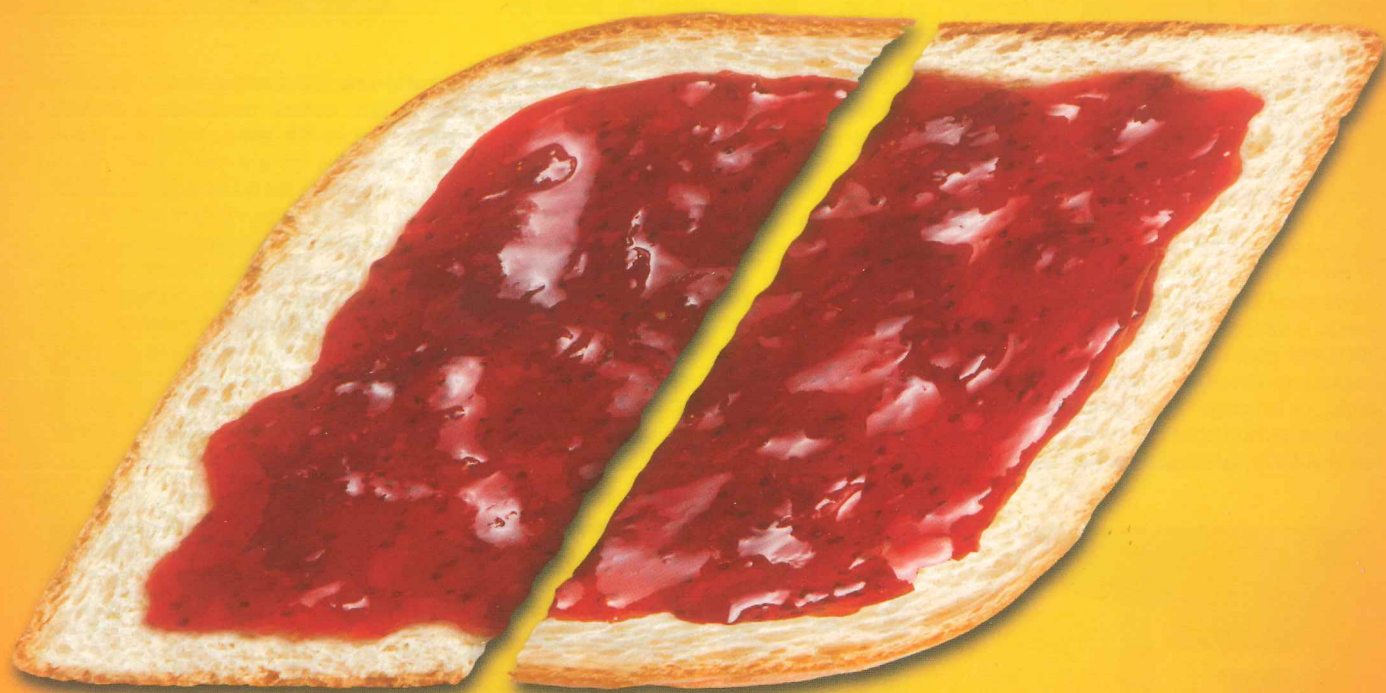
The result is a reliable and easy-to-handle solution that does not require pre-hydration, and that resists syneresis while delivering excellent mouthfeel and



creaminess as well as the ability to form gels in hot and cold filled desserts with the same traditional process.

GENU Explorer Pectin ND-200 is the latest addition to CP Kelco's portfolio of specialty ingredients designed to offer formulators extensive flexibility to achieve their goals for dairy and dairy-alternative desserts.

Genu Explorer Pectin range is distributed in Italy by Giusto Faravelli Spa. For more info: Faravelli Food Division; food@faravelli.it www.faravelli.it/food



*The Best ingredients for a tasty life*

#FaravelliFoodDivision

ZUCCHERI / DOLCIFICANTI INTENSIVI / ADDENSANTI / GELIFICANTI / EMULSIONANTI / STABILIZZANTI / LATTE  
E DERIVATI / AROMI / ACIDIFICANTI / CONSERVANTI / ANTIOSSIDANTI / AGENTI LIEVITANTI / PROTEINE /  
FIBRE / VITAMINE / MINERALI / ATTIVI FUNZIONALI / SISTEMI FUNZIONALI FARA®

 **FARAVELLI**  
THE BEST INGREDIENT