

## Aciagum

### Ingrédients

Gomme d'acacia

### Données culinaires

Il permet d'agglomérer des produits solides, en poudre après séchage.

### Données technologiques

La gomme d'acacia (ou gomme arabique) est un exsudat d'arbres de la famille des acacias. La gomme d'acacia est un hydrocolloïde naturel soluble dans l'eau.

#### Propriétés fonctionnelles

- Emulsifiant pour les émulsions huile / eau
- Support d'encapsulation
- Stabilisant des systèmes colloïdaux
- Texturant pour produits sur sucre ou polyols
- Liant pour produits comprimés sur sucre ou polyols

#### Propriétés nutritionnelles

- Enrichissement en fibres solubles naturelles
- Amélioration du confort digestif
- Source de fibres prébiotiques.

#### Stockage

Conserver dans l'emballage hermétiquement fermé, dans un endroit frais et sec.

