

# SINEGGBAKE™

## SUSTITUTO VEGETAL DEL HUEVO PARA PRODUCTOS HORNEADOS

Solución funcional para formulaciones egg-free con excelente rendimiento tecnológico.

**SINEGGBAKE™** es una solución de origen vegetal desarrollada para reducir o reemplazar parcial o totalmente el huevo o el huevo en polvo en una amplia gama de productos horneados. Ayuda a conseguir una estructura de miga equilibrada, buena textura, manejo sencillo y un perfil nutricional más atractivo, sin impacto apreciable en el sabor.



Apto para formulaciones sin huevo



Sin colesterol



Sin lactosa



Sin conservantes



Sin gluten



Sin número E



Fácil mezcla con agua y aceite



Mejor higiene: ayuda a evitar riesgos asociados al huevo

### BENEFICIOS CLAVE

- ✓ Buen volumen y estructura de miga
- ✓ Textura agradable y fresca prolongada
- ✓ Sin impacto apreciable en el sabor
- ✓ Rendimiento económico y estable
- ✓ Dosificación orientativa: 0,5-2,0 % según aplicación
- ✓ Alternativa vegetariana de alto rendimiento

### APLICACIONES HABITUALES

-  Bizcochos
-  Layer cakes
-  Muffins
-  Gofres
-  Pancakes
-  Pan sin gluten

### BASE TECNOLÓGICA



Basado en fibras y dextrinas funcionales de origen vegetal. Puede contribuir a estabilizar emulsiones aceite-en-agua y facilitar el desarrollo de soluciones de bakery más flexibles.



Ingredientes de referencia: alfa-ciclodextrina (FG) y dextrina resistente a la digestión (FG).

\*La sustitución parcial o total del huevo depende de la aplicación, formulación y requisitos legales de la categoría de producto. Recomendamos validación previa en planta.

Conecte con  
**INTABIOTECH**



[www.intabioTech.com](http://www.intabioTech.com)



[intabioTech@intabioTech.com](mailto:intabioTech@intabioTech.com)



+34 881 092 720  
+34 613 812 425

Contacto comercial:

Álvaro Robles

+34 609 825 416

[a.robles@intabioTech.com](mailto:a.robles@intabioTech.com)

# SINEGGBAKE™

## PLANT-BASED EGG REPLACER FOR BAKED PRODUCTS

Functional solution for egg-free formulations with excellent technological performance.

**SINEGGBAKE™** is a plant-based solution developed to partially or totally reduce or replace whole egg or egg powder in a wide range of baked products. It helps achieve a balanced crumb structure, good texture, easy handling and a more attractive nutritional profile, with no appreciable impact on taste.



Suitable for egg-free formulations



Cholesterol-free



Lactose-free



Preservative-free



Gluten-free



No E-number



Easy mixing with water and oil



Better hygiene: helps avoid egg-associated risks

### KEY BENEFITS

- ✓ Good volume and crumb structure
- ✓ Pleasant texture and extended freshness
- ✓ No appreciable impact on taste
- ✓ Economic and stable performance
- ✓ Indicative dosage: 0.5–2.0% depending on application
- ✓ High-performance vegetarian alternative

### TYPICAL APPLICATIONS

-  Cakes
-  Layer cakes
-  Muffins
-  Waffles
-  Pancakes
-  Gluten-free bread

### TECHNOLOGY BASIS



Based on functional fibers and dextrans of plant origin. It may help stabilize oil-in-water emulsions and facilitate the development of more flexible bakery solutions.



Reference ingredients: alpha-cyclodextrin (FG) and digestion-resistant dextrin (FG).

\*Partial or total egg replacement depends on the application, formulation and legal requirements of the product category. We recommend prior in-plant validation.

Connect with  
**INTABIOTECH**



[www.intabioTech.com](http://www.intabioTech.com)



[intabioTech@intabioTech.com](mailto:intabioTech@intabioTech.com)



+34 881 092 720  
+34 613 812 425

Commercial contact:

Álvaro Robles

• +34 609 825 416

• [a.robles@intabioTech.com](mailto:a.robles@intabioTech.com)