



# CHICOBITE

*De structurele basis voor jouw  
vegetarische producten*

**PATENTED**







# CHICOBITE

## Applicatie mogelijkheden

- **Structurele basis** voor vegetarische producten:



ROOD VLEES  
VERVANGERS



GEVOGELTE  
IMITATIES



VIS  
ALTERNATIEVEN



HYBRIDE  
PRODUCTEN

- **Gemalen producten** (gehakt, charcuterie)
- **Vegetarische basis** voor bereide maaltijden:  
chili sin carne, spaghettisauzen, lasagne, ravioli,...



# EIGENSCHAPPEN van Chicobite



## CHICOBITE - VERWERKT ALS VLEESVERVANGER

1.

100% Plantaardig (Cichorium Intibus)

2.

100% Natuurlijk, geen toevoegingen

3.

Witte, opaal kleur

4.

Frisse smaak

5.

Gebruiksklare groententextuur

6.

Goede houdbaarheid,  
gepasteuriseerd product

7.

Draagt positief bij tot Nutriscore A

8.

Vrij van allergenen en GGO's

9.

Onderging minimale verwerking

10.

Lokaal product

# VOORDELEN

## voor jouw productieproces

- Opslag en behandeling van Chicobite is vergelijkbaar met vers of bevroren vlees
- Chicobite kunnen verwerkt worden op bestaande machines voor verwerking van vlees
- Kan gemengd worden met vlees in hybride producten zonder procesaanpassingen
- Maakt een vrij lage PH mogelijk zonder verlies van waterbindend vermogen.
- Chicobite is compatibel met smaken, additieven en andere veelgebruikte ingrediënten
- Gemakkelijk te verwerken, plakt minder dan andere alternatieven
- Hoeft niet te worden verwarmd voordat het bijdraagt aan de textuur
- Behoudt zijn textuur koud en warm
- Behoudt zijn textuur tijdens het koken
- Weinig kookverlies.



CHICOBITE - VACUUM VERPAKT



Versalof bvba  
Eshagestraat 13, B-1840 Steenhuffel  
info@versalof.be - tel: 00 32 (0)52 30 17 14 - Fax: 00 32 (0)52 30 17 13

**WWW.VERSALOF.BE**

