HI-SMOOTH

Composition : fibre végétale
Application(s) : Boulangerie/Viennoiserie, Patisserie, Produit laitier, Plat cuisiné, Crème glacée, Produit carné
Fonction(s) : Texturant
Certification(s) : Sans palme
Commettant : HI-FOOD

Le HI-SMOOTH une solution clean label texturante à base de lin permettant d'épaissir et de stabiliser naturellement les préparations !

Le **HI-SMOOTH :**

- Agit comme un hydrocolloïde en augmentant la viscosité des préparations.
- Est facilement soluble et dispersible dans l'eau à froid comme à chaud sous cisaillement conséquent.
- Développe d'excellentes propriétés épaississantes et gélifiantes à froid.
- Possède des propriétés émulsifiantes et foisonnantes.
- Est un agent de suspension naturel notamment en suspension des inclusions de vos marinades.
- Permet de remplacer les gommes type Xanthane, Guar ou encore gellane.
- Permet un abaissement du point de congélation en crème glacée, apporte de l'onctuosité.

PROPRIÉTÉS

- Process à froid :solubilité et dispersion
- Stabilisant
- Texturant
- Foisonnant
- Émulsifiant

ON AIME

- Solution Clean Label
- Polyvalence des applications (sauce, boisson, préparation de fruit,BVP ...)

Formule(s) d'orientation

Dessert vegetal cafe bio
Lait d'amande
Vinaigrette avec texturant clean label
Lentilles cuisinees a l aquitaine
Tartinable de thon
Steak & boulettes vegan
Bouchees orientales
Brioche tressee
Creme glace vanille
Boisson matinale a rehydrater
Creme patissiere
Marinade texturee
Mayonnaise de dijon