

HI-SMOOTH

Composition : fibre végétale

Application(s) : Boulangerie/Viennoiserie, Pâtisserie, 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 cuites a l'aquitaine](#) 

[Tartinable de thon](#) 

[Steak & boulettes vegan](#) 

[Bouchees orientales](#) 

[Brioche tressée](#) 

[Crème glacée vanille](#) 

[Boisson matinale a rehydrater](#) 

[Crème pâtissière](#) 

[Marinade texturée](#) 

[Mayonnaise de dijon](#) 