

VEGANEEZ S

Composition : Starch (rice, tapioca), vegetable proteins (pea), vegetable fibre, rice flour.

Application(s) : Plat cuisiné

Fonction(s) : Stabilisant, Texturant

Certification(s) : Sans palme

Commettant : HI FOOD



VEGANEEZ S est une base fonctionnelle clean label pour la préparation de sauces de type mayonnaise VEGAN.

VEGANEEZ S est un mix d'ingrédients fonctionnels VEGAN, Clean Label et sans allergènes à base de matières premières végétales naturelles (amidons natifs, farine, fibres et protéines). Idéal pour « Veganiser » les sauces comme la mayonnaise, VEGANEEZ S va stabiliser l'émulsion à froid tout en apportant de la texture et de l'onctuosité.

Les émulsions obtenues sont stables même en pH bas, et supportent très bien les traitements thermiques et les contraintes mécaniques en cours de production. Le résultat en bouche est agréable et identique à une mayonnaise traditionnelle.

À partir d'une recette prototype de base, la customisation est possible afin de réaliser une grande variété de sauces en ajoutant des herbes, des épices ou d'autres ingrédients.



PROPRIÉTÉS

- Stable même en pH bas
- Texture
- Onctuosité
- Brillance
- Faible teneur en matière grasse
- Process à froid
- Stabilisant
- Épaississant
- Émulsifiant

ON AIME

- VEGAN
- Basé uniquement sur des ingrédients naturels
- Sans additif
- clean label
- Sans OGM
- Sans allergène (œufs, lait, soja)



Formule(s) d'orientation

[Crème vegan](#) 

[Mayonnaise vegan à la moutarde](#) 

[Sauce cocktail vegan](#) 