



## FOCUS GAMME VIVA VEG



Nos solutions VEGETARIENNES et VEGAN  
sans compromis sur le goût !

La demande croissante des aliments sans viande est désormais comblée grâce à la gamme VIVA VEG - Meat Analogues - de CAMPUS, notre nouveau partenaire spécialiste en ingrédients fonctionnels pour applications végétariennes et VEGAN !

### Les atouts de la gamme VIVA VEG :

#### TENDANCES

SNACKING VEGGIES

MEAT ANALOGUE

CHEESE ANALOGUE

- Des solutions **prêtes à l'emploi**.
- Une gamme permettant de **réaliser facilement** et en **conditions industrielles** des meat analogues.
- **Customisable** selon vos envies et les attentes des consommateurs.
- Une **approche gustative travaillée**, des goûts analogues.
- Une **excellente texture en bouche** : mâche, jutosité, ...
- Des **couleurs naturelles**.

#### Base Veg CH DIP

Sauce analogue  
fromage

VEGAN



#### Base Veg B-VN

Steak analogue

VEGETARIAN  
Mâchabilité



#### Base Veg HD

Saucisse et  
pariser analogues

VEGETARIAN  
Texture élastique



#### Base Veg N

Nuggets et  
boulette analogues

VEGETARIAN





## FOCUS VIVA VEG N



Nuggets et boulettes de viande analogues

Le mix VIVA VEG N permet la réalisation de NUGGETS et BOULETTES de viande les plus CLEAN LABEL du marché ! Les excellentes propriétés organoleptiques du mix sont couplées à sa facilité de mise en oeuvre.

Le produit fini peut être congelé/décongelé sans aucun dommage structurel.



**BONNE MACHABILITÉ**



**FREE FROM** : enzymes, colorants artificiels, lait, soja, gluten, phosphates



**RICHE EN FIBRES** (6 g de fibres par 100 g)  
**BON PROFIL NUTRITIONNEL**

Ingrédient	%	Fonction
Eau	Qs (2/3)	Réhydrate le produit
Glace	Qs (1/3)	Maniabilité de la pâte
Base VEG N	15-30%	Mix nuggets végétal
Huile de tournesol	10-20%	Apport en matière grasse

### Préparation

- Mixer le mélange eau/glacé ( <4°C ) à l'huile dans le cutter pour faire fondre rapidement la glace.
- Ajouter la **BASE VEG N** et hacher lentement jusqu'à ce que le mélange soit formé : activation sous vide et sous agitation mécanique conséquente.
- Mixer à vitesse moyenne pendant quelques min jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Façonner la pâte à l'aide de moules à nuggets : température optimale de moulage -2°C.
- Appliquer la panure en fonction du process industriel.

### ASTUCE ...

**Cette base est entièrement customisable !**

Agrémentez-la selon vos envies et celles de vos clients:

- Epices
- Champignons
- Sauces analogue fromage
- Base Veg CHDIP
- ...

