



MAYONNAISE VEGAN

HI-VEG SYSTEM M



COMPLEXE VEGETAL
EMULSIFIANT & GELIFIANT



FREE FROM : ŒUF, ALLERGENES
& ADDITIFS



SAVOUREUX & ONCTUEUX
TEXTURE LISSE & BRILLANTE



ASTUCE

Avec le Mix HI-VEG SYSTEM M
développez de nouvelles recettes
et personnalisez la couleur, la
texture et le parfum de vos
moutardes et aiolis VEGAN.

Ingrédient	%	Fonction
HI-VEG SYSTEM M	2,75	Emulsifiant & gélifiant
Huile de Colza	61,85	Emulsion
Eau	29,30	Emulsion
Vinaigre	3,00	Assaisonnement
Sucre	2,00	Exhausteur de gout
Sel	0,90	Exhausteur de gout
Jus concentré de citron	0,10	Acidifiant, goût
Jus concentré de carotte et potiron*	0,20	Colorant Naturel

GNT *EXBERRY SHADE YELLOW

Préparation :

- 1- Dissolution du complexe végétal HI-VEG SYSTEM : ajouter les ingrédients en poudre (HI-VEG SYSTEM M, Sel et Sucre) à l'eau préalablement chauffée entre 80-90°C. Mélanger à grande vitesse pendant 4 minutes.
- 2- Création d'une émulsion stable : incorporer doucement l'huile tout en mélangeant avec un fort taux de cisaillement (Au cutter ou avec un mixeur à haute vitesse).
- 3- Aromatisation : ajouter le vinaigre et le jus de citron, mélanger sous forte agitation pendant 30 secondes.