



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

1. Mixer le mélange eau/glacé (<4°C) à l'huile dans le cutter pour faire fondre rapidement la glace.
2. Ajouter la **BASE VEG N** et hacher lentement jusqu'à ce que le mélange soit formé : activation sous vide et sous agitation mécanique conséquente.
3. Mixer à vitesse moyenne pendant quelques min jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
4. Façonner la pâte à l'aide de moules à nuggets : température optimale de moulage -2°C.
5. 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
- ...

