







## HI-SMOOTH



### AGENT NATUREL DE TEXTURE & DE SUSPENSION

-  Bonne dispersion et solubilisation à froid
-  Bon épaississant et gélifiant
-  Bon émulsifiant
-  Remplacement des gommes (Xanthane, Guar et Caroube)

**INGRÉDIENT CLEAN LABEL, issu de lin**



Ingrédients	%	Déclaration
EAU	66,40%	Eau
SEL	3,00%	Sel
SUCRE	2,00%	Sucre
HI-SMOOTH	0,60%	Fibre végétale
HUILE DE TOURNESOL	12,00%	Huile de tournesol
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	9,00%	Huile d'olive
AIL EN POWDRE	2,00%	Ail en poudre
ECHALOTE SURGELÉ	2,00%	Echalote
ASSAISONNEMENT BARBECUE (	3,00%	Mix épices et plantes aromatiques

#### PRÉPARATION

- 1- Dans le bol du thermomix, hydrater HI-SMOOTH: ajouter le sel à l'eau puis incorporer HI-SMOOTH sous cisaillement dans l'eau.
- 2- Réaliser l'émulsion en ajoutant progressivement l'huile sous fort cisaillement.
- 3- Ajouter les inclusions et homogénéiser pendant quelques secondes.

#### VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	889 KJ
	212 Kcal
<b>Matières grasses</b>	<b>21,1 g</b>
dont acides gras saturés	2,5 g
<b>Glucides</b>	<b>5,1 g</b>
dont sucres	3,3 g
<b>Protéines</b>	<b>0,6 g</b>
<b>Sel</b>	<b>3,5 g</b>
<b>Fibres</b>	<b>1,0 g</b>



#### DÉCLARATION

Eau, huiles végétales (tournesol, olive), sel, mix épices et plantes aromatiques, sucre, ail en poudre, echalote, fibre végétale.

