







**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	31,65%	Eau
SUCRE	30,00%	Sucre
<b>HI-SMOOTH</b>	<b>1,75%</b>	<b>Fibre végétale</b>
MIX DE SUPERFRUITS BIO - C&C	10,00%	Superfruits (baies de goji séchées 3%, mulberries séchées 3%, cranberries séchées 2%, physalis séchées 1,5%, grains de grenade séchés 0,5%)
PURÉE DE MYRTILLE	25,00%	Myrtille
EXBERRY SHADE VIVID RED	0,20%	Concentré de carotte pourpre et cassis
ACIDE CITRIQUE	0,40%	Acide citrique
HI-SHIELD COMPLEX FE	1,00%	Aromes naturels, extrait d'orange

**PRÉPARATION**

- 1- Hydrater HI-SMOOTH : Incorporer les  $\frac{3}{4}$  de la quantité d'eau initiale et la moitié de la quantité de sucre dans le bol du thermomix. Mélanger puis ajouter la totalité du HI-SMOOTH. Mixer ce mélange sous forte agitation pendant 2-3 minutes. Ajouter les fruits
- 2- Pasteuriser : chauffer le mélange puis incorporer la seconde moitié du sucre, l'acide et le conservateur. Ajouter en fin de pasteurisation le colorant et l'eau restante. Pasteurisation : 10min à 90°C.
- 3- Refroidir la préparation de fruit sous faible agitation mécanique entre 35°C et 40°C.

**VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G**

Énergie	675 KJ 161 Kcal
Matières grasses	0,4 g
dont acides gras saturés	0,0 g
Glucides	37,2 g
dont sucres	33,3 g
Protéines	1,0 g
Sel	0,0 g
Fibres	2,6 g



**DÉCLARATION**

Eau, sucre, myrtille, superfruits (baies de goji séchées 3%, mulberries séchées 3%, cranberries séchées 2%, physalis séchées 1,5%, grains de grenade séchés 0,5%), fibre végétale, aromes naturels, extrait d'orange, acide citrique, concentré de carotte pourpre et cassis.

