



**HI-SMOOTH**



**AGENT NATUREL DE TEXTURE & DE SUSPENSION**

-  Apport d'onctuosité et de nappant
-  Bon épaississant
-  Bon émulsifiant
-  Remplacement de la gomme xanthane

**INGRÉDIENT CLEAN LABEL, issu de lin**



Ingrédients	%	Déclaration
EAU	46,80%	Eau
SUCRE	3,80%	Sucre
<b>HI-SMOOTH</b>	<b>0,35%</b>	<b>Fibre végétale</b>
CREME FRAICHE	4,50%	Crème fraîche
FARINE T45	4,00%	Farine de blé
PURE DE GROSEILLE	2,50%	Groseille
VIN ROUGE	33,00%	Vin rouge
CP 11000	1,50%	Sucre caramélisé
TOMATE - DOUBLE CONCENTRE	1,50%	Concentré de tomate
SEL	0,80%	Sel
ECHALOTE SURGELÉ	0,60%	Echalote
AIL EN POWDRE	0,15%	Ail en poudre
FOND DE VEAU - DEGRAISSE	0,50%	Fond de veau dégraissé

**PRÉPARATION**

- 1-Dans le bol du thermomix, délayer HI-SMOOTH dans l'eau.
- 2-Incorporer la purée de fruit et la crème, mélanger pendant quelques minutes.
- 3-Incorporer le vin rouge et le reste des ingrédients.
- 4- Chauffer le mélange sous agitation pendant 10min à 90°C jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse et onctueuse.

**VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G**

Énergie	335 KJ
	80 Kcal
<b>Matières grasses</b>	<b>1,4 g</b>
dont acides gras saturés	0,9 g
<b>Glucides</b>	<b>9,8 g</b>
dont sucres	5,8 g
<b>Protéines</b>	<b>0,7 g</b>
<b>Sel</b>	<b>0,9 g</b>
<b>Fibres</b>	<b>0,6 g</b>



**DÉCLARATION**

Eau, vin rouge 33%, crème fraîche, farine de blé, sucre, groseille 2,5%, sucre caramélisé, concentré de tomate, sel, echalote, fond de veau dégraissé, fibre végétale, ail en poudre.

