



HI-SMOOTH



AGENT NATUREL DE TEXTURE & DE SUSPENSION

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

INGRÉDIENT CLEAN LABEL, issu de lin



Ingrédients	%	Déclaration
EAU	66,15%	Eau
SEL	3,00%	Sel
SUCRE	2,00%	Sucre
HI-SMOOTH	0,85%	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	891 KJ 213 Kcal
Matières grasses	21,2 g
dont acides gras saturés	2,5 g
Glucides	5,1 g
dont sucres	3,3 g
Protéines	0,7 g
Sel	3,5 g
Fibres	1,2 g



DÉCLARATION

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

