



HI-MODI FLOUR M

AGENT NATUREL DE TEXTURE

-  Farine fonctionnelle de maïs
-  Bon épaississant

HI-SMOOTH

AGENT NATUREL DE TEXTURE

-  Fibre fonctionnelle d'origine végétale
-  Bon épaississant et gélifiant



Ingrédients	%	Déclaration
HACHE VEGETAL CUISINE	17,00%	Protéines texturées de pois cuisinés
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	5,00%	Huile d'olive
OIGNON FRAIS	7,00%	Oignon
CAROTTE SURGELE	3,00%	Carotte
TOMATE PULPE	33,00%	Pulpe de tomate
TOMATE - DOUBLE CONCENTRE	18,00%	Concentré de tomate
SEL	0,65%	Sel
AIL EN POUDRE	0,05%	Ail en poudre
POIVRE NOIR	0,05%	Poivre noir
HI-BOOSTER 001	0,42%	Extrait de levure
SUCRE	0,35%	Sucre
EAU	15,38%	Eau
PERSIL SECHE	0,10%	Persil

PRÉPARATION

PRÉPARATION HACHÉ VÉGÉTAL CUISINÉ

- 1-Hydrater la protéine de pois texturée dans le mélangeur pendant 30 min sous agitation avec 62% de l'eau de la recette et le colorant.
- 2-Incorporer l'huile végétale puis émincer la protéine de pois hydratée.
- 3-Préparer une solution à base de HI-MODI FLOUR M avec 26% de l'eau de la recette et cuire le mélange à 90°C pendant 20 minutes.
- 4-Préparer une solution à base de HI-SMOOTH avec 12% de l'eau de la recette : hydrater HI-SMOOTH sous cisaillement conséquent jusqu'à la formation d'un gel homogène.
- 5-Ajouter successivement les solutions d'HI-MODI FLOUR M encore chaude et HI-SMOOTH aux protéines tout en mélangeant.
- 6-Incorporer le reste des ingrédients en poudre dans la masse et mélanger.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	480 KJ
	115 Kcal
Matières grasses	6,9 g
dont acides gras saturés	0,9 g
Glucides	7,1 g
dont sucres	4,6 g
Protéines	5,7 g
Sel	1,0 g
Fibres	1,7 g



DÉCLARATION

Pulpe de tomate, concentré de tomate, protéines texturées de pois cuisinés, eau, oignon, huile d'olive, carotte, sel, extrait de levure, sucre, persil, ail en poudre, poivre noir.

