



VEGANEEZ S



MIX FONCTIONNEL POUR MAYONNAISE VEGAN



-  Free from : Œufs, additifs, allergènes
-  Stabilisation de l'émulsion à froid
-  Stable aux contraintes mécaniques, thermiques et aux conditions acides

APPORT DE TEXTURE ET D'ONCTUOSITÉ

Recette personnalisable!



Ingrédients	%	Déclaration
HUILE DE TOURNESOL	60,00%	Huile végétale
EAU	27,30%	Eau
VEGANEEZ S	4,00%	Amidons (riz et tapioca), protéines de pois, fibre végétale, farine de riz
SUCRE	2,00%	Sucre
SEL	0,90%	Sel
CONCENTRÉ DE CITRON - BAYERNWALD	0,10%	Concentré de citron
MOUTARDE	2,50%	Moutarde
EXBERRY SHADE YELLOW CLOUDY	0,05%	Concentré de carotte et potiron
VINAIGRE D'ALCOOL	3,00%	Vinaigre d'alcool
HI-BOOSTER 001	0,15%	Extrait de levure

PRÉPARATION

- 1-Dans le bol du thermomix, incorporer les ingrédients en poudre à l'eau et mélanger à forte vitesse (1000 rpm pendant 2 min)
- 2-Réaliser l'émulsion : incorporer progressivement l'huile à la préparation sous fort cisaillement.
- 3-Incorporer l'acide et homogénéiser le mélange à forte vitesse pendant 30 seconde.
- 4-Pasteuriser le mélange, 20 min à 80°C

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	2330 KJ 557 Kcal
Matières grasses	60,3 g
dont acides gras saturés	6,9 g
Glucides	4,2 g
dont sucres	2,2 g
Protéines	0,9 g
Sel	1,1 g
Fibres	0,8 g



DÉCLARATION

Huile végétale, eau, vinaigre d'alcool, moutarde, sucre, amidons (riz et tapioca), protéines de pois, fibre végétale, farine de riz, sel, extrait de levure; concentré de citron, concentré de carotte et potiron.

