



**VEGANEEZ S**



**MIX FONCTIONNEL POUR SAUCE 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	59,90%	Huile végétale
EAU	25,00%	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
TOMATE - DOUBLE CONCENTRE	5,00%	Concentré de tomate
EXBERRY SHADE BRILLANT ORANGE	0,05%	Concentré de paprika et carotte
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	2332 KJ 557 Kcal
Matières grasses	60,0 g
dont acides gras saturés	6,9 g
Glucides	5,1 g
dont sucres	2,8 g
Protéines	1,0 g
Sel	1,0 g
Fibres	0,9 g



**DÉCLARATION**

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

