



## HI-SMOOTH

### AGENT NATUREL DE TEXTURE & DE SUSPENSION



- 🥄 Bonne dispersion et solubilisation à froid
- 🥄 Bon épaississant
- 🥄 Apport d'onctuosité et de nappant
- 🥄 Remplacement des gommés (Xanthane et Gellane)

## MELTEC®

### SUBSTITUT FONCTIONNEL DES SIROPS DE SUCRES

- 🥄 Agent de charge clean label
- 🥄 Apport de texture et nappant
- 🥄 Amélioration du Nutriscore de vos produits

Ingrédients	%	Déclaration
EAU	92,71%	Eau
PUREE D'AMANDE	2,80%	Amandes
MELTEC®	3,80%	Fibres végétales (pois chiche, maïs), eau
HI-SMOOTH	0,30%	Fibre végétale (lin)
SEL	0,05%	Sel
LITHOTHAMNE	0,34%	Algue marine Lithothamnium Calcareum

#### PRÉPARATION

1-Dans le bol du thermomix, incorporer l'eau puis la purée d'amande et le reste des ingrédients.

2-Mélanger sous fort cisaillement pendant 3min - à 500 rpm

3-Pasteuriser le mélange 10 min à 90°C

#### VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	106 KJ 25 Kcal
Matières grasses	1,7 g
dont acides gras saturés	0,1 g
Glucides	0,4 g
dont sucres	0,2 g
Protéines	0,8 g
Sel	0,1 g
Fibres	2,9 g



#### DÉCLARATION

Lait d'amandes (eau, amandes 2,8%), fibres végétales (pois chiche, maïs), Algue marine *Lithothamnium Calcareum*, fibre végétale (lin), sel.

