



HI-SMOOTH

AGENT NATUREL DE TEXTURE ET DE SUSPENSION



-  Bonne dispersion et solubilisation à froid
-  Stabilisation de l'émulsion
-  Apport de texture
-  Remplacement des gommes (Xanthane, Guar et Caroube)

Recette onctueuse, nappante et savoureuse

Ingrédients	%	Déclaration
EAU	50,35%	Eau
HI-SMOOTH	0,25%	Fibre végétale
SEL	1,40%	Sel
SUCRE	0,60%	Sucre
HUILE DE COLZA	28,50%	Huile végétale
PREGFLO CH 20 - ROQUETTE	1,80%	Amidon de maïs modifié
JAUNE D'ŒUF PASTEURISÉ	2,50%	Jaune d'œuf pasteurisé
VINAIGRE D'ALCOOL	7,30%	Vinaigre d'alcool
PARMESAN - CARREFOUR	3,30%	Parmigiano Reggiano rapé (Lait de vache crue, sel, présure de veau)
MOUTARDE	2,40%	Moutarde
AIL EN POUDRE	0,35%	Ail en poudre
POIVRE NOIR	0,20%	Poivre noir
AROME NATUREL OIGNON	0,15%	Arôme naturel
AROME PARMESAN	0,20%	Arôme
HI-SHIELD COMPLEX FE	0,70%	Arômes naturels, vinaigre en poudre

PRÉPARATION

- 1-Travailler sous vide pendant la fabrication de la sauce. Dans le mélangeur sous vide, délayer HI-SMOOTH, le sel et le sucre dans l'eau sous agitation.
- 2-Préparer dans une cuve le mélange huile + amidon.
- 3-Incorporer le mélange huile + amidon, les jaunes d'œuf sous cisaillement puis réaliser l'émulsion.
- 4-Incorporer le reste des ingrédients et homogénéiser la sauce.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	1225 KJ 293 Kcal
Matières grasses	30,6 g
dont acides gras saturés	3,0 g
Glucides	3,1 g
dont sucres	0,7 g
Protéines	1,8 g
Sel	1,7 g
Fibres	0,5 g



DÉCLARATION

Eau, huile végétale, vinaigre d'alcool, parmigiano reggiano rapé (lait de vache crue, sel, présure de veau), jaune d'œuf pasteurisé, moutarde, amidon de maïs modifié, sel, arômes naturels, vinaigre, sucre, ail en poudre, fibre végétale, arômes, poivre noir.

