






HI-VEG SYSTEM M

MIX FONCTIONNEL POUR LE REMPLACEMENT DES ŒUFS DANS LA MAYONNAISE

-  Complexe végétal émulsifiant & gélifiant
-  Free from : œufs, allergènes & additifs
-  Recette savoureuse & texture onctueuse

CERTIFIÉ,



Ingrédients	%	Déclaration
EAU	29,20%	Eau
HI-VEG SYSTEM M	2,75%	Protéines de riz, amidon de tapioca, farine de pois
SUCRE	2,00%	Sucre
SEL	0,90%	Sel
HUILE DE TOURNESOL	61,85%	Huile végétale
VINAIGRE D'ALCOOL	3,00%	Vinaigre d'alcool
EXBERRY SHADE YELLOW CLOUDY	0,20%	Concentré de carotte et potiron
CONCENTRÉ DE CITRON - BAYERNWALD	0,10%	Concentré de citron

PRÉPARATION

- 1- Dans le bol du thermomix, incorporer les ingrédients en poudre à l'eau préalablement chauffée entre 80-90°C. Mélanger à grande vitesse pendant 4 minutes.
- 2- Incorporer progressivement l'huile tout en mélangeant avec un fort taux de cisaillement
- 3- Ajouter le vinaigre et le jus de citron, mélanger sous forte agitation pendant 30 secondes.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	2370 kJ 566 kcal
Matières grasses	61,9 g
dont acides gras saturés	7,1 g
Glucides	3,9 g
dont sucres	2,1 g
Protéines	0,7 g
Sel	0,9 g
Fibres	0,1 g



DÉCLARATION

Huile végétale, eau, vinaigre d'alcool, protéines de riz, amidon de tapioca, farine de pois, sucre, sel, concentré de carotte et potiron, concentré de citron.

