

TARTINABLE DE THON

PSC.40.21.E8





HI-SMOOTH

AGENT NATUREL DE TEXTURE & DE SUSPENSION

- Bonne dispersion et solubilisation à froid
- Apport de texture et d'homogénéité à la préparation
- Limitation de synérèse
- Remplacement des gommes (Xanthane, Guar et Caroube)

INGRÉDIENT CLEAN LABEL, issu du lin



Ingrédients	%	Déclaration
FROMAGE BLANC - RIANS	37,00%	Fromage blanc
EAU	10,15%	Eau
JUS DE CITRON	3,00%	Jus de citron
HI-SMOOTH	0,50%	Fibre végétale
THON NATUREL APPERTISÉ	43,00%	Thon, eau, sel
PERSIL FRAIS	0,50%	Persil
CIBOULETTE	1,50%	Ciboulette
SUCRE	0,50%	Sucre
SEL	0,40%	Sel
ECHALOTE SURGELÉE	2,50%	Echalote
POIVRE NOIR	0,10%	Poivre noir
HI-SHIELD COMPLEX FE	0,70%	Arômes naturels, vinaigre en poudre
HI-BOOSTER 001	0,15%	Extrait de levure

RÉPARATION

1-Dans le bol du Thermomix®, incorporer le fromage blanc, l'eau et le jus de citron. Homogénéiser puis ajouter HI-SMOOTH. Mélanger sous cisaillement pendant une minute à 500 rpm.

2-Incorporer le thon et mixer à 1000 rpm pendant 30 secondes pour émietter le thon.

3-Incorporer le reste des ingrédients et homogénéiser la préparation à 500 rpm.

4-Pasteuriser la préparation sous cisaillement à 500 rpm jusqu'à ce que la préparation soit à 90 °C.

Énergie	352 KJ
Lifergie	84 Kcal
Matières grasses	2,2 g
dont acides gras saturés	1,5 g
Glucides	3,0 g
dont sucres	2,0 g
Protéines	12,5 g
Sel	1,0 g
Fibres	0,7 g







DÉCLARATION

Thon, fromage blanc, eau, jus de citron, échalote, ciboulette, arômes naturels, vinaigre en poudre, fibre végétale, persil, sucre, sel, extrait de levure, poivre noir.



