

# Tartinable onctueux



♥ Fromage à tartiner avec une texture lisse, brillante. Texture onctueuse et légère en bouche

INGREDIENTS	% POURCENTAGE
FROMAGE BLANC - RIANIS	93,48%
<b>HI-SMOOTH</b>	<b>0,30%</b>
JUS DE CITRON	3,00%
HI-SHIELD COMPLEX FE	0,70%
SEL	1,12%
BASILIC FRAIS	1,40%



1-Incorporer le fromage blanc dans le bol du Thermomix®.

2-Incorporer HI-SMOOTH et mélanger à vitesse 3 pendant 3 min.

3-Incorporer le reste des ingrédients en poudre et homogénéiser la préparation.

PRÉPARATION



# Tartinable onctueux



## Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	312	kJ
	75	kcal
Matières grasses	4,3	g
dont acides gras saturés	3,2	g
Glucides	4,9	g
dont sucres	3,3	g
Protéines	3,9	g
Sel	1,3	g
Fibres	0,4	g



## HI-SMOOTH

Agent naturel de texture et de suspension

- ✦ Bonne dispersion et solubilisation à froid
- ✦ Bon épaississant et gélifiant
- ✦ Bon émulsifiant
- ✦ Remplacement des gommes (Xanthane, Guar et Caroube)

Ingrédient clean label issu du lin

