

Tartinable de thon



▼ Tartinable à la texture onctueuse

INGREDIENTS	% POURCENTAGE
FROMAGE BLANC - RIANS	37,00%
EAU	10,15%
JUS DE CITRON	3,00%
HI-SMOOTH	0,50%
THON NATUREL APPERTISÉ	43,00%
PERSIL FRAIS	0,50%
CIBOULETTE	1,50%
SUCRE	0,50%
SEL	0,40%
ECHALOTE SURGELÉE	2,50%
POIVRE NOIR	0,10%
HI-SHIELD COMPLEX FE	0,70%
HI-BOOSTER 001	0,15%



1-Dans le bol du Thermomix®, incorporer le fromage blanc, l'eau et le jus de citron. Homogénéiser puis ajouter HI-SMOOTH. 1 min 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 atteigne 90°C.

PRÉPARATION

Tartinable de thon



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	352	kJ
	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



HI-SMOOTH

Agent naturel de texture et de suspension

- ✦ Bonne dispersion et solubilisation à froid
- ✦ Apport de texture et d'homogénéité à la préparation
- ✦ Limitation de synérèse
- ✦ Remplacement des gommés (Xanthane, Guar et Caroube)
- ✦ Amélioration de l'image du produit

Ingrédient clean label issu du lin

