

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 gommes (Xanthane, Guar et Caroube)
- ✦ Amélioration de l'image du produit

Ingrédient clean label issu du lin

