

Barre salée aux saveurs du Sud



♥ Barre croustillante et clean label

INGREDIENTS	% POURCENTAGE
FLOCONS AVOINE - KORO	50,15%
GRAINES TOURNESOL MIEL/SEL - KORO	3,00%
GRAINES DE LIN - KORO	3,00%
GRAINES AMARANTE - KORO	2,00%
POUDRE AMANDE - KORO	3,50%
NOISETTE EN POUDRE - VAHINE	3,00%
TOMATES DESHYDRATEES	4,85%
PAPRIKA FUME	0,85%
ROMARIN - DUCROS	0,65%
SEL	0,50%
HUILE DE COLZA	5,00%
MELTEC®	23,50%



1- Dans le bol du robot pâtissier, incorporer les ingrédients en poudre et l'huile puis mélanger pendant quelques secondes.

2- Ajouter ensuite le MELTEC® préalablement tempéré et mélanger pendant quelques minutes.

3- Façonner le mélange en fonction de la forme recherchée : barre ou pépite.

PRÉPARATION



Barre salée aux saveurs du Sud



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1540	kJ
	368	kcal
Matières grasses	15,5	g
dont acides gras saturés	1,6	g
Glucides	36,3	g
dont sucres	3,4	g
Protéines	10,7	g
Sel	0,9	g
Fibres	24,0	g



MELTEC®

Substitut fonctionnel de sirops de sucres

- ✦ Agent de charge clean label
- ✦ Favorise l'agglomération des ingrédients.
- ✦ Améliore le profil nutritionnel et le Nutri-Score
- ✦ Offre la possibilité de revendiquer des allégations santé (source/riches de fibres, réduit en sucre, ...)

LAUREAT DU TROPHEE DE L'INNOVATION CFIA 2019



AMI
INGRÉDIENTS