VEG.16.20.VN.E2

Bolognaise vegan

Sauce clean label et végétale au bon goût de bolognaise

INGREDIENTS	% POURCENTAGE
HACHE VEGETAL CUISINE	17,00%
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	5,00%
OIGNON FRAIS	7,00%
CAROTTE SURGELE	3,00%
TOMATE PULPE	33,00%
TOMATE - DOUBLE CONCENTRE	18,00%
SEL	0,65%
AIL EN POUDRE	0,05%
POIVRE NOIR	0,05%
HI-BOOSTER 001	**0,42%**
SUCRE	0,35%
EAU	15,38%
PERSIL SECHE	0,10%

NUTRI-SCORE

A B C D E

PRÉPARATION

1-Hydrater la protéine de pois texturée dans le mélangeur pendant 30 min sous agitation avec 62% de l'eau de la recette et le colorant.

2-Incorporer l'huile végétale puis émincer la protéine de pois hydratée.

3-Préparer une solution à base de HI-MODI FLOUR M avec 26% de l'eau de la recette et cuire le mélange à 90°C pendant 20 minutes.

4-Préparer une solution à base de HI-SMOOTH avec 12% de l'eau de la recette : hydrater HI-SMOOTH sous cisaillement conséquent jusqu'à la formation d'un gel homogène.

5-Ajouter successivement les solutions d'HI-MODI FLOUR M encore chaude et HI-SMOOTH aux protéines tout en mélangeant.

6-Incorporer le reste des ingrédients en poudre dans la masse et mélanger.

AMI INGRÉDIENTS

VEG.16.20.VN.E2

Bolognaise vegan

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	480 115	kJ kcal
Matières grasses	6,9	g
dont acides gras saturés	0,9	g
Glucides	7,1	g
dont sucres	4,6	g
Protéines	5,7	g
Sel	1,0	g
Fibres	1,7	g

NUTRI-SCORE

A B C D E

HI-MODI FLOUR M

Farine fonctionnelle de maïs

- Bon épaississant
- Apport de texture et de liant

HI-SMOOTH

Agent naturel de texture et de suspension

- Bon épaississant et gélifiant
- Apport de texture et de liant

CLEAN LABEL

vegan

AMI INGRÉDIENTS