



HI-SMOOTH



AGENT NATUREL DE TEXTURE & 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 de lin



Ingrédients	%	Déclaration
YAOURT A LA GRECQUE	37,00%	Yaourt à la grecque (lait de vache, crème, protéines de lait, ferments lactiques)
FROMAGE FRAIS - 0 MG - SAINT MALO	20,10%	Fromage frais à 0% de matière grasse (lait écrémé pasteurisé, ferments lactiques, présure)
HI-SMOOTH	0,20%	Fibre végétale
HUILE DE COLZA	5,00%	Huile de colza
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	4,00%	Huile d'olive
CONCOMBRE	30,00%	Concombre
ANETH	1,40%	Aneth
SEL	0,85%	Sel
VINAIGRE D'ALCOOL	0,65%	Vinaigre d'alcool
MENTHE DESHYDRATÉE	0,60%	Menthe deshydratée
AIL EN POUDRE	0,10%	Ail en poudre
POIVRE NOIR	0,10%	Poivre noir

PRÉPARATION

- 1-Dans le bol du thermomix, incorporer le yaourt, le fromage frais et HI-SMOOTH, puis mélanger à faible vitesse.
- 2-Incorporer l'huile et bien homogénéiser.
- 3-Incorporer le reste des ingrédients et mélanger tout pendant quelques secondes
- 4-Laisserr eposer au frais avant consommation

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	560 KJ 134 Kcal
Matières grasses	12,3 g
dont acides gras saturés	3,0 g
Glucides	2,9 g
dont sucres	2,4 g
Protéines	2,8 g
Sel	0,9 g
Fibres	0,6 g



DÉCLARATION

Yaourt à la grecque (lait de vache, crème, protéines de lait, ferments lactiques), concombre, fromage frais à 0% de matière grasse (lait écrémé pasteurisé, ferments lactiques, présure), huile de colza, huile d'olive, aneth, sel, vinaigre d'alcool, menthe deshydratée, fibre végétale, ail en poudre, poivre noir.

