

## BECHAMEL VEGAN

PSC.25.20.E14



VEGAN  
SANS GLUTEN  
FAIBLE TENEUR EN MATIÈRES GRASSES



### HI-SMOOTH



AGENT NATUREL DE TEXTURE & DE SUSPENSION

- ⇒ Apport d'onctuosité et de nappant
- ⇒ Bon épaississant
- ⇒ Bon émulsifiant
- ⇒ Remplacement de la gomme xanthane

### INGRÉDIENT CLEAN LABEL, issu de lin



Ingrédients	%	Déclaration
LAIT DE COCO - GRACE	21,33%	Lait de coco (eau, extrait de noix de coco 48%, eau, émulsifiants, E435, stabilisant : E412, E466)
HI-SMOOTH	0,20%	Fibre végétale
SEL	0,50%	Sel
POIVRE NOIR	0,02%	Poivre noir
NOIX DE MUSCADE	0,02%	Noix de muscade
EAU	73,18%	Eau
CLEARAM CH 10 20	4,75%	Amidon modifié de maïs - E1422

### PRÉPARATION

- 1-Dans le bol du thermomix, délayer les ingrédients en poudre à l'eau.
- 2-Incorporer la matière grasse et mélanger
- 3-Pasteuriser le mélange 15 min à 90°C

### VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	193 KJ 46 Kcal
Matières grasses	2,9 g
dont acides gras saturés	2,5 g
Glucides	4,9 g
dont sucres	0,3 g
Protéines	0,0 g
Sel	0,5 g
Fibres	0,2 g



### DÉCLARATION

Eau, lait de coco (eau, extrait de noix de coco 48%, eau, émulsifiants, E435, stabilisant : E412, E466), amidon modifié de maïs - E1422, sel , fibre végétale, poivre noir, noix de muscade.

