


**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
EAU	66,15%	Eau
SEL	3,00%	Sel
SUCRE	2,00%	Sucre
HI-SMOOTH	0,85%	Fibre végétale
HUILE DE TOURNESOL	12,00%	Huile de tournesol
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	9,00%	Huile d'olive
AIL EN POUDRE	2,00%	Ail en poudre
ECHALOTE SURGELÉ	2,00%	Echalote
ASSAISONNEMENT BARBECUE (	3,00%	Mix épices et plantes aromatiques

**PRÉPARATION**

1- Dans le bol du thermomix, hydrater HI-SMOOTH: ajouter le sel à l'eau puis incorporer HI-SMOOTH sous cisaillement dans l'eau.

2- Réaliser l'émulsion en ajoutant progressivement l'huile sous fort cisaillement.

3- Ajouter les inclusions et homogéiniser pendant quelques secondes.

**VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G**

Énergie	891 KJ 213 Kcal
Matières grasses	21,2 g
dont acides gras saturés	2,5 g
Glucides	5,1 g
dont sucres	3,3 g
Protéines	0,7 g
Sel	3,5 g
Fibres	1,2 g


**DÉCLARATION**

Eau, huiles végétales (tournesol, olive), sel, mix épices et plantes aromatiques, sucre, ail en poudre, echalote, fibre végétale.

Remarque : Les formules sont fournies à titre purement indicatif et sont exclusivement destinées à illustrer les ingrédients que nous commercialisons dans un environnement formulé. Elles correspondent à notre connaissance à un moment donné, dépendant notamment des données communiquées par nos fournisseurs. Nous ne donnons aucune garantie sur l'utilisation des ingrédients mentionnés, de la formule, ou sur l'évaluation de celle-ci. De plus, il appartient aux utilisateurs d'apprécier les éventuels risques en termes de propriété intellectuelle ou de respect de la réglementation en vigueur.

