




VEGANEEZ S



MIX FONCTIONNEL POUR APPLICATION SAUCES

-  Free from : Œufs, additifs, allergènes
-  Stabilisation de l'émulsion à froid
-  Stable aux contraintes mécaniques, thermiques et aux conditions acides

APPORT DE TEXTURE ET D'ONCTUOSITÉ



Ingrédients	%	Déclaration
EAU	78,59%	Eau
VEGANEEZ S	5,00%	Amidons (riz et tapioca), protéines de pois, fibre végétale, farine de riz
HUILE DE COLZA	8,40%	Huile végétale
HUILE DE COCO	7,10%	Huile de coco
SUCRE	0,80%	Sucre
SEL	0,10%	Sel
EXBERRY SHADE YELLOW CLOUD	0,01%	Concentré de carotte et potiron

PRÉPARATION

- 1-Dans le bol du thermomix, incorporer les ingrédients en poudre à l'eau et mélanger à forte vitesse (1000 rpm pendant 2 min)
- 2-Réaliser l'émulsion : incorporer progressivement l'huile à la préparation sous fort cisaillement.
- 3-Pasteuriser la préparation sous cisaillement, 20 min à 80°C

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	631 KJ 151 Kcal
Matières grasses	15,0 g
dont acides gras saturés	6,5 g
Glucides	3,4 g
dont sucres	1,0 g
Protéines	0,9 g
Sel	0,2 g
Fibres	1,0 g



DÉCLARATION

Eau, huile végétale, huile de coco, amidons (riz et tapioca), protéines de pois, fibre végétale, farine de riz, sucre, sel, concentré de carotte et potiron.

