

SAUCE CAESAR ÉPAISSE

PSC.30.21.E10



HI-SMOOTH

AGENT NATUREL DE TEXTURE ET DE SUSPENSION

- ▶ Bonne dispersion et solubilisation à froid
- ▶ Stabilisation de l'émulsion
- ▶ Apport de texture
- ▶ Remplacement des gommes (Xanthane, Guar et Caroube)

Recette onctueuse, nappante et savoureuse

Ingrédients	%	Déclaration
EAU	49,60%	Eau
HI-SMOOTH	0,30%	Fibre végétale
SEL	1,40%	Sel
SUCRE	0,60%	Sucre
HUILE DE COLZA	28,50%	Huile végétale
PREFEFLO CH 20 - ROQUETTE	2,00%	Amidon de maïs modifié
JAUNE D'ŒUF PASTEURISÉ	3,00%	Jaune d'œuf pasteurisé
VINAIGRE D'ALCOOL	7,30%	Vinaigre d'alcool
PARMESAN - CARREFOUR	3,30%	Parmigiano Reggiano rapé (Lait de vache crue, sel, présure de veau)
MOUTARDE	2,40%	Moutarde
AIL EN POUDRE	0,35%	Ail en poudre
POIVRE NOIR	0,20%	Poivre noir
AROME NATUREL OIGNON	0,15%	Arôme naturel
AROME PARMESAN	0,20%	Arôme
HI-SHIELD COMPLEX FE	0,70%	Arômes naturels, vinaigre en poudre

PRÉPARATION

- 1-Travailler sous vide pendant la fabrication de la sauce. Dans le mélangeur sous vide, délayer HI-SMOOTH, le sel et le sucre dans l'eau sous agitation.
- 2-Préparer dans une cuve le mélange huile + amidon.
- 3-Incorporer le mélange huile + amidon, les jaunes d'oeuf sous cisaillement puis réaliser l'émulsion.
- 4-Incorporer le reste des ingrédients et homogénéiser la sauce.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	1236 KJ 295 Kcal
Matières grasses	30,8 g
dont acides gras saturés	3,0 g
Glucides	3,3 g
dont sucres	0,7 g
Protéines	1,9 g
Sel	1,7 g
Fibres	0,5 g



DÉCLARATION

Eau, huile végétale, vinaigre d'alcool, parmigiano reggiano rapé (lait de vache crue, sel, présure de veau), jaune d'œuf pasteurisé , moutarde , amidon de maïs modifié, sel , arômes naturels, vinaigre en poudre, sucre, ail en poudre, fibre de lin, arômes, poivre noir.

