

Marinade en pâte



🌿 Marinade de caractère à badigeonner

INGREDIENTS	% POURCENTAGE
HUILE DE TOURNESOL	40,00%
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	11,00%
HI-FIBRE WF	4,00%
SEL	2,50%
SUCRE	1,80%
EAU	29,50%
HI-SHIELD COMPLEX FE	0,70%
OIGNONS FUMÉS - SAVOR&SENS	3,00%
TOMATES DÉHYDRATÉES	4,50%
ASSEMBLAGE STEAKHOUSE - TERRE EXOTIQUE	3,00%



PRÉPARATION

- 1-Dans le bol du Thermomix®, incorporer les huiles et ajouter le mélange des poudres : HI-FIBRE WF, sel et sucre. Homogénéiser la préparation 1min à 500 rpm.
- 2-Incorporer progressivement l'eau sous fort cisaillement et réaliser l'émulsion 3min à 1000 rpm.
- 3-Incorporer le reste des ingrédients et homogénéiser la marinade 3min à 500 rpm.

Marinade en pâte



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	2012	kJ
	481	kcal
Matières grasses	51,2	g
dont acides gras saturés	5,9	g
Glucides	5,2	g
dont sucres	3,5	g
Protéines	0,9	g
Sel	2,9	g
Fibres	3,1	g



HI-FIBRE WF

Fibres fonctionnelles 'émulsifiantes'

- Stabilisation des émulsions en Clean label
- Apport de texture crémeuse et tartinable
- Amélioration nutritionnelle de la recette
- Suppression d'additifs
- Amélioration de l'image produit

