

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 DÉSHYDRATÉES | 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

