

NUTRISENS*

Céréa'Gel



Le **nouveau**
texturant sans
additif qui
RÉVOLUTIONNE
les textures
modifiées



Redonnez des formes aux
textures modifiées et **étonnez**
vos convives au quotidien

Savant mélange de céréales et de notre savoir-faire industriel,
Céréa'Gel est l'ingrédient indispensable pour la réalisation
de toutes les composantes du repas.

Pour que texture modifiée rime avec plaisir de manger.

ADAPTEZ VOS RECETTES PHARES EN TEXTURE MODIFIÉE



De la gourmandise de l'entrée au dessert pour tous les éléments du repas



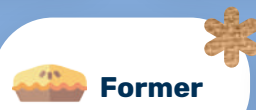
Epaissir



Gélifier



Lier



Former



Réaliser du manger-main

INNOVATION



Convient également pour les applications céréalières, pâtisseries et boulangeries

Pour réaliser des formes...

1. Réaliser la recette souhaitée et mixer la préparation avec le liquide et le CéréaGel jusqu'à obtenir une texture lisse
2. Couler en moule ou en bac gastro sur une épaisseur de 3 à 5 cm environ
3. Cuire en four vapeur 30 min à 90°C sans couvercle
4. Couvrir avant refroidissement
5. Refroidir en cellule ou en chambre froide
6. A consommer froid ou chaud selon la recette

Dosage indicatif : 50 à 150g/kg de matrice alimentaire (se référer aux protocoles pour de plus amples informations).

Conditionnement : seau de 5kg

DDM : 12 mois

Code article : PEP023

Code EAN 13 : 370105200993

VALEURS NUTRITIONELLES	pour 100 g
Energie (kJ/kcal)	1470/347
Matières grasses (g)	1,5
dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	74,8
dont sucres (g)	0,6
Fibres alimentaires (g)	5,5
Protéines (g)	5,8
Sel (g)	0

NUTRISENS*

40 route de Brignais 69630 Chaponost

Pour en savoir plus, contactez notre équipe de diétético-commerciaux :

Tel : 03 79 46 00 00 Fax : 03 80 23 27 00

Email : commandes@nutrisens.fr

www.nutrisens.fr