



Sauc'Good

Innovation France Culinaire Développement

Clear & Clean label
Sans additif



BASE DE SAUCE ÉVOLUTIVE
UTILISATION EN SALÉ & SUCRÉ
S'ADAPTE À VOS RECETTES

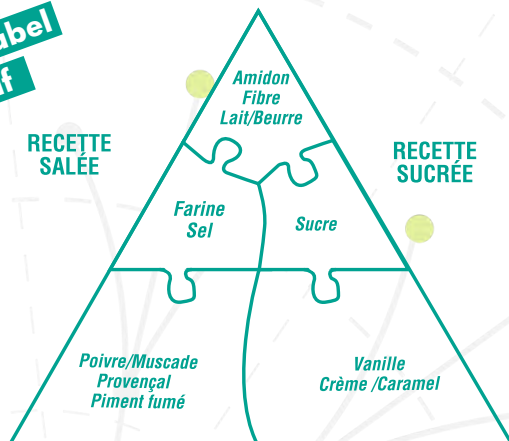
DESCRIPTION : Sauces de type béchamel ou crèmes pâtissières avec 100% ingrédient sans additif. L'association d'un amidon précuit et d'une fibre de blé (sans gluten) permet une texturation à froid. S'adaptent aux recettes clean label dans le process de l'industriel.

Sauc'good

Clear & Clean label
Sans additif

RECETTE
SALÉE

RECETTE
SUCRÉE



Aromatisations naturelles selon vos envies



» EXEMPLES D'ASSAISONNEMENT

Poivre/muscade, provençal, piment fumé

» EXEMPLES D'AROMATISATION

Vanille, crème caramel, citron...

» DÉCLARATION INGRÉDIENT SAUCE SALÉE

Poudre de **lait** écrémé, farine de **blé**, amidon, poudre de **beurre**, sel, fibre de **blé** (sans gluten), épices (selon goût).

» DÉCLARATION INGRÉDIENT SAUCE SUCRÉE

Sucre, amidon, poudre de **lait** écrémé, poudre de **beurre**, fibre de **blé** (sans gluten), arôme naturel de Vanille (selon goût).



» RÉSISTANTE AU PROCESS: CISAILLEMENT, TEMPÉRATURE, CYCLES DE CONGÉLATION/DÉCONGÉLATION, PAS DE SYNÈRESE AU REPOS.