

cuisineinnovation

Science et technologie au service de la création culinaire

2 rue Claude Bernard
F-21000 Dijon

+33 (0)9 52 13 78 69
+33 (0)9 57 13 78 69

contact@cuisine-innovation.fr
www.cuisine-innovation.fr

Veigel

Ingrédients

Agar-agar E406

Données culinaires

Le Veigel est un agent gélifiant pour préparations de viandes, poissons, légumes, féculents

Données technologiques

Dissolution

La quantité usuellement utilisée est 0,8% à 1% du poids total à texturer.

Températures de gélification

T° prise du gel : 35°C
Plage de gel : de 35° à 90°C
T° fonte du gel : 90°C

Stockage / Traçabilité

Conserver dans l'emballage hermétiquement fermé, dans un endroit frais et sec.

Origine: Italie

Conditionné dans un atelier certifié ISO 9001

Caractéristiques sensorielles

Poudre blanche à blanc cassé
Goût et odeur neutres



Valeurs nutritionnelles pour 100g

Valeur énergétique	588-714 kJ 140-170 kcal
Matières grasses	< 0,5g
dont acides gras saturés	< 0,1g
Glucides	< 0,5g
dont sucres	< 0,5g
Fibres alimentaires	80g
Protéines	0,5g
Sel	0,01g

HALAL

VEGAN

CASHER

SANS
OGM

SANS
CONTAMI-
NANTS

SANS
ALLER-
GÈNES

