

# 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

## Xantha

### Ingrédients

Gomme de xanthane E415

### Données culinaires

Le Xantha est un agent épaississant et stabilisant, pouvant être utilisé à chaud comme à froid pour des applications variées (sauces...)

### Données technologiques

#### Dissolution

La quantité usuellement utilisée est de 2 à 10 g/L en fonction du résultat souhaité

#### Stockage / Traçabilité

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

Origine: Européenne

Conditionné dans un atelier certifié ISO 9001

#### Caractéristiques sensorielles

Poudre fluide blanchâtre

Goût et odeur neutres



#### Valeurs nutritionnelles pour 100g

Valeur énergétique	714 kJ 170 kcal
Matières grasses	< 1g
dont acides gras saturés	< 1g
Glucides	75g
dont sucres	0g
Fibres alimentaires	0g
Protéines	5g
Sel	0g

HALAL

VEGAN

CASHER

SANS  
OGM

SANS  
CONTAMI-  
NANTS

SANS  
ALLER-  
GÈNES

