



ALTERNATIVE AU
LAIT ET OEUFS



Béchamel vegan

Testez cette onctueuse sauce sans gluten



SANS
ADDITIFS



VEGAN



SANS
GLUTEN



Béchamel vegan

-69% : équivaut à la valeur moyenne de la **diminution du taux d'AGS** entre notre béchamel et une béchamel standard du marché. Cette béchamel végétale est préparée à base de LEGUMINEL LVDC. Cet ingrédient, issu de filières françaises, vous permet d'**optimiser la texture** de vos sauces et condiments sans ajouts de stabilisants et hydrocolloïdes. Dans le cas de cette recette, la lentille apporte une **note poivrée** qui s'accorde parfaitement au niveau organoleptique.

Ingrédients

76% Boisson végétale avoine

11,1% Huile d'olive

5,6% LEGUMINEL LVDC

5,6% RIZINEL F7

0,8% Sel

0,8% Noix de muscade

0,2% Poivre gris

Valeurs nutritionnelles	pour 100g
Énergie	180,7 kCal 756 kJ
Matières grasses Dont acides gras saturés	13,6 g 2 g
Glucides Dont sucres	9,5 g 1,2 g
Fibres	0,9 g
Protéines	4,3 g
Sel	0,2 g

Étapes clés

PRÉPARATION

Faire un roux avec la farine et le beurre

CUISSON

Incorporer petit à petit sur le feu le mélange lait et épices

leguminel LVDC

LEGUMINEL PCH est une farine de lentilles riche en amidon



RICHE EN PROTÉINES (50%)
SANS ALLERGÈNES
DISPONIBLE EN BIO



ISSUE D'UN PROCÉDÉ PAR VOIE SÈCHE



SOLUBILISATION
À CHAUD

rizinel F7

La RIZINEL F7 est une farine de riz



GOÛT ET COULEUR NEUTRE

FACILITATEUR D'EXPANSION

PROPRIÉTÉS ÉPAISSISSANTES
ET GÉLIFIANTE



NUTRI-
SCORE

Béchamel standard

Béchamel VP Ingrédients



Améliorez votre Nutri-score



DAIRY AND EGG
FREE



Béchamel vegan

Try this creamy gluten-free sauce



ADDITIVE
FREE



VEGAN



GLUTEN
FREE



Béchamel vegan

-69%: equivalent to the average **reduction in SFA** between our béchamel and a standard béchamel on the market. This vegetable béchamel is made with **LEGUMINEL LVDC**. This ingredient, produced in France, allows you to **optimise the texture** of your sauces and condiments without adding stabilisers and hydrocolloids. In the case of this recipe, the lentil adds a **peppery note** that is a perfect organoleptic match.

Ingredients

76% Oat vegetable drink

11,1% Olive oil

5,6% LEGUMINEL LVDC

5,6% RIZINEL F7

0,8% Salt

0,8% Nutmeg

0,2% Grey pepper

Nutritional values	per 100g
Energy	180,7 kCal 756 kJ
Fat Including saturated	13,6 g 2 g
Carbohydrates Including sugars	9,5 g 1,2 g
Fibers	0,9 g
Proteins	4,3 g
Sodium	0,2 g

leguminel LVDC

This is a high-starch lentils flour



SOURCE OF PROTEINS (23%)
ALLERGENS FREE
AVAILABLE IN ORGANIC



FROM A DRY PROCESS



HOT-SOLUBLE

rizinel F7

This is a rice flour



NEUTRAL TASTE AND COLOUR
EXPANSION ENHANCER
THICKENING AND GELLING
PROPERTIES

Key steps

PREPARATION

Make a roux
with the flour
and butter

COOKING

Gradually add
the milk and
spice mixture
over the heat



NUTRI-
SCORE

Standard bechamel

Our bechamel



Improve your Nutri-score



VP Ingredients



www.vpingredients.com



vp.ingredients@vivienpaille.fr