



ALTERNATIVE AU
LAIT ET OEUFS



Veganaïse

Le goût authentique d'une mayonnaise vegan



SANS
ADDITIFS



VEGAN



Véganaïse

Cette mayonnaise végétale est préparée avec notre farine PROTEINEL FEV garantie : **sans gluten, sans allergènes, végétan et riche en protéines**. Cet ingrédient, issu de **filières françaises durables**, vous permet d'obtenir une texture similaire à celle d'une mayonnaise classique grâce à ses **propriétés émulsifiantes**.

En résumé, une recette **gourmande**, durable et **saine** qui ne contient ni produits issus d'animaux, ni additifs.

Ingédients

65,2% Huile

15,9% Eau

5,7% Moutarde

5,1% Protéinel FEV

4% Vinaigre blanc

3% Sucre

1,1% Sel



proteinel FEV

Proteinél FEV est un concentrat de fèves rôlées



RICHE EN PROTÉINES (53%)
SANS ALLERGÈNES
DISPONIBLE EN BIO



TEXTURE / MÂCHE
JUTOSITÉ PRÉSERVÉE



ISSUE D'UN PROCÉDÉ PAR VOIE
SÈCHE



DÉNOMINATION DE FARINE
DANS LA LISTE
D'INGRÉDIENTS

Valeurs nutritionnelles	pour 100g
Énergie	619 kCal 2550 kJ
Matières grasses	65,8 g
Dont acides gras saturés	9,8 g
Glucides	3,4 g
Dont sucres	3,2 g
Fibres	0,1 g
Protéïnes	3,5 g
Sel	1,5 g

Étapes clés

SOLUBILISATION

Mélanger les
Protéïnels FEV
avec l'eau

EMULSION

Au batteur
fouet ajouter
l'huile (vitesse
7/8)



VP Ingredients



www.vpingredients.com



vp.ingredients@vivienpaille.fr



DAIRY AND EGG
FREE



Veganaise

The authentic taste of vegan mayonnaise



Veganaïse

This vegetable mayonnaise is made with our guaranteed PROTEINEL FEV flour: **gluten-free, allergen-free, vegan and rich in protein.**

This ingredient, sourced from sustainable French mills, gives you a texture similar to that of a classic mayonnaise thanks to its **emulsifying properties.**

In short, a **gourmet, sustainable and healthy** recipe that contains no animal products or additives.

Ingredients

65,2% Oil

15,9% Water

5,7% Mustard

5,1% PROTEINEL FEV

4% White vinegar

3% Sugar

1,1% Salt



proteinel FEV

Proteinel FEV is high-protein fava bean flour



RICH IN PROTEINS (MIN50%)
ALLERGENS FREE
AVAILABLE IN ORGANIC



TEXTURE / CHEWINESS
PRESERVED JUICINESS



FROM A DRY PROCESS



FLOUR DESIGNATION IN
THE INGREDIENTS LIST

Nutritional values	per 100g
Energy	619 kCal 2550 kJ
Fat	65,8 g
Including saturated	9,8 g
Carbohydrates	3,4 g
Including sugars	3,2 g
Fibers	0,1 g
Proteins	3,5 g
Sodium	1,5 g

Key steps

SOLUBILISATION

Mix Proteinel
FEV with water

EMULSION

Using a whisk,
add the oil
(speed 7/8)



VP Ingredients



www.vpingredients.com



vp.ingredients@vivienpaille.fr