



ALTERNATIVE AU
LAIT ET OEUFS



Mousse au chocolat

Une mousse sans oeufs pour un plaisir gourmand et végétal



SANS
GLUTEN



VEGAN



Mousse au chocolat

Cette Mousse végétale est préparée avec notre farine PROTEINEL LVD garantie : **sans gluten, sans allergènes, végétan et riche en protéines.**

Cet ingrédient, issue de filières françaises, garanti à **plus de 55% de protéines**, est riche en acides aminés essentiels.

Résultant d'un process par voie sèche (sans eau ni solvants), il offre la possibilité d'être texturé en TVP.

Adaptez-vous à **tous les régimes alimentaires** grâce à nos ingrédients vegans.

Ingrédients

38,5% Chocolat à pâtisser

31,8% Eau

23% Lait de riz

3,2% PROTEINEL LVD

2,2% Sucre

0,7% Citron

0,3% Fibre de psyllium

0,1% Mélange de texturants (sucre, gomme de guar et de xanthane & acide citrique)

Valeurs nutritionnelles	Pour 100g
Énergie	244 Kcal 1019 Kjoule
Matières grasses	13,1g
Dont acides gras saturés	8,5g
Glucides	25,2g
Dont sucres	19,6g
Fibres	4,3 g
Protéines	4 g
Sel	0

proteinel LVD

Proteinel LVD est une farine de lentilles riche en protéines.



RICHE EN PROTÉINES (MIN50%)
SANS ALLERGÈNES
DISPONIBLE EN BIO



CAPACITÉS MOUSSANTES



ISSUE D'UN PROCÉDÉ PAR VOIE SÈCHE



DÉNOMINATION DE FARINE
DANS LA LISTE
D'INGRÉDIENTS

Étapes clés

PREPARATION

Hydrater les protéines avec de l'eau et homogénéiser au fouet

CUISSON

90°C pendant 40min en vitesse 5



VP Ingredients



www.vpingredients.com



vp.ingredients@vivienpaille.fr



DAIRY AND EGG
FREE



Chocolate mousse

An egg-free mousse for a gourmet, plant-based pleasure



GLUTEN
FREE



VEGAN



Avril

Chocolate mousse

This Vegetable Mousse is made with our **PROTEINEL LVD** flour, guaranteed **gluten-free, allergen-free, vegan and protein-rich**.

This ingredient, sourced from **sustainable French mills** and guaranteed to contain over **55% protein**, is rich in essential amino acids.

The result of a dry process (without water or solvents), it can be textured with TVP.

Adapt to all diets with our vegan ingredients.

Ingredients

38,5% Chocolate

31,8% Water

23% Rice milk

3,2% PROTEINEL LVD

2,2% Sugar

0,7% Lemon

0,3% Psyllium fibers

0,3% Mix of texturizers (sugar, guar gum, xanthan gum & citric acid)

Nutritional values	Per 100g
Energy	244 Kcal 1019 Kjoule
Fat Including saturated	13,1g 8,5g
Carbohydrates Including sugars	25,2g 19,6g
Fibers	4 g
Proteins	4,3g
Sodium	0

proteinel LVD

Proteinel LDV is a **high protein lentil flour**



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



FOAMING CAPACITY



FROM A DRY PROCESS



**FLOUR DESIGNATION IN
THE INGREDIENTS LIST**

Key steps

PREPARATION

Moisten the proteins with water and whisk to blend.

COOKING

90°C for 40min
on medium speed



VP Ingredients



www.vpingredients.com



vp.ingredients@vivienpaille.fr