



Sauce tomate

Ingrédients

Concentré de tomates	35%
Amidon	0.5%
Acide citrique	0.2%
Benzoate de sodium	0.02%
Sorbate de potassium	0.02%
Eau	63.76%
Satialgine® S550NS	0.5%



Instructions

1. Placez l'eau dans le bol de mélange avec le sorbate de potassium et le benzoate de sodium
2. Ajoutez le concentré de tomates
3. Mélangez le Satialgine® 5550NS avec l'amidon
4. Ajoutez délicatement dans la purée diluée
5. Remuez et chauffez (85°C) jusqu'à atteindre 18 brix
6. Refroidissez et conditionnez

