

# FOCUS GOMME DE XANTHANE

## **Lumière sur la Gomme de Xanthane:**

Découvrez ses caractéristiques et son utilisation afin de bénéficier de ses bienfaits !

**Lien vers le produit de la Boutique Délices Low Carb :**

**GOMME DE XANTHANE**



**FOCUS**  
**GOMME DE**  
**XANTHANE**

# Caractéristiques de la Gomme de Xanthane :

= obtenue par l'action de fermentation d'une bactérie sur un substrat glucidique, ensuite purifiée, séchée et moulue, elle est utilisée en industrie agro-alimentaire comme additif (E415) stable et efficace pour la modification de la consistance des aliments.



# La Gomme de Xanthane en pratique :



01

**SAUCES CHAUDES OU FROIDES**  
2 à 3g par Litre

02

**SOUPES / SMOOTHIE**  
2 à 3 g par Litre

03

**PAINS ET PÂTISSERIES**  
1/2 à 1 c à c pour 200g de farine

04

**MOUSSES/ CRÈMES**  
1 g par Litre

05

**SORBETS / GLACES**  
1 à 2 g par Litre

# Lequel choisir ?



01

Propriétés similaires : Liantes et épaississantes, neutres en goût et 0 calorie

02

GX préférée pour les préparations acides (citronnée) ou augmentation de la dose de GG

03

GG: texture plus ferme  
GX: Texture plus fine et fluide

04

GG : Favorable au préparations froides  
GX : Plus appropriée pour la cuisson

05

Utilisation Simultanée possible:  
1/2 c à c GG + 1 c à c de GX pour 200g de farine