

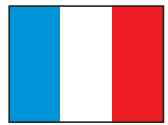


L'expert en TAPIOCA

CLEAN LABEL - SANS GLUTEN
VÉGAN - NON OGM - BIOLOGIQUE

LA SOLUTION à vos challenges de formulation

SANS ALLERGÈNE - ALLÉGÉ - CRÉMEUX
JUTEUX - SUCCULENT - BRILLANT





Tipiak, L'Expert en Tapioca



Chers clients,

Nous sommes heureux de vous présenter quelques unes des meilleures recettes formulées par notre équipe R&D Tipiak, en s'appuyant sur la gamme de texturants Tapiocaline®.

• Texturant Clean Label

Depuis 1967, Tapiocaline®, texturant de manioc **clean label** unique, est **fabriquée en France** par Tipiak, via un **procédé exclusif**. Le Tapioca est au coeur de l'ADN de Tipiak : en effet, l'entreprise importe du Manioc depuis 1835.



FONCTIONNALITÉS UNIQUES

Tapiocaline® est un texturant de manioc **partiellement pré-gélatinisé**. Elle présente une **très forte capacité d'absorption d'eau** (jusqu'à 5 fois son poids), et notamment à froid. Une fois chauffée, à partir de 65°C, Tapiocaline® développe un gel qui présente une **forte viscosité**. Tapiocaline® est **neutre de goût, transparente et sans odeur**.

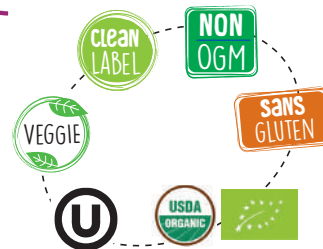


BÉNÉFICES DE TAPIOCALINE®

| | |
|--------------------------|--|
| • Clean Label | Permet d'avoir une liste-ingrédient sans E |
| • Texture Améliorée | Apporte plus de succulence, de crémeux, de juteux, d'onctueux |
| • Réduction de MG | Permet de réduire de 50% la MG, sans effet néfaste sur l'organoleptique des produits |
| • Optimisation des Coûts | Remplace les ingrédients onéreux |
| • Aide au Process | Epaissit les matrices, et facilite ainsi moulages et dosages |



BÉNÉFICES





Même Procédé de Fabrication... Multitude d'Applications... Différents Bénéfices



Déclaration:
Fécule de Manioc



5 granulométries ▶ 5 résultats différents



Grains extra fins

FA 517

SAUCE

- + de Brillance
- ++ Absorption eau
- ++ Réduction MG
- + Onctueux

CR 521

TOUT

- + Juteux
- + Aide au fromage
- ++ Absorption eau
- ++ Réduction MG

EX 533

VIANDE

- + Juteux
- +++ Liant
- Effet pulpeux
- ++ Réduction MG

ST 500

DESSERT

Imitation des
akènes de fruits
Effet visuel
original

PF 542

PETFOOD

- Sans céréale
- ++ d'Appétence
- ++ Digestibilité



Gamme Exclusive de TAPIOCA

Tipiak propose une gamme unique de texturants 100% manioc, avec des propriétés exclusives



Tapiocaline




Déclaration: Fécule de manioc, tapioca

Prétaline



Déclaration: Fécule de manioc, tapioca

Spécialine



Declaration: E1442 Amidon modifié de manioc

| | |
|------------------------|--|
| Bénéfices | Aide au process |
| Fonctionnalités | A froid, épaissit sauces & appareils. Maintient les marquants en suspension |

| | |
|------------------------|------------------------------------|
| Bénéfices | Réduit la MG & Améliore la texture |
| Fonctionnalités | Résiste aux process matraquants |



Perles de Tapioca
Féculé de Manioc Native



APPLICATIONS

VIANDE

POISSON

SAUCE

DESSERT

BVP

SANS
GLUTEN

VÉGÉTAL

WORLD
FOOD

SENIOR
FOOD

PETFOOD



FONCTIONNALITÉS DE TAPIOCALINE® FA 517 SG

- **Réduction de MG** La crème est réduite de 50%
- **Texture Améliorée** Le dessert est allégé et crémeux
- **Végétarien** La gélatine est remplacée par Tapiocaline® & agar agar



RECETTE

- 1 Peser la crème fraîche.
- 2 Ajouter graduellement les poudres (préalablement mélangées) hormis le sucre, en fouettant doucement pour éviter les grumeaux. Mélanger en chauffant 5-10 min à 100°C.
- 3 Hors du feu, incorporer le sucre avec un fouet. Ajuster en quantité d'eau et mélanger à la préparation.
- 4 Verser dans des pots et laisser refroidir 12 heures minimum.

| Ingrédients (%) | Témoin | Essai | Essai Allégé |
|-------------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Crème fraîche liquide | 88.20 | 86.76 | 43.40 |
| Lait demi-écrémé | - | - | 43.11 |
| Sucre | 9.00 | 9.00 | 9.00 |
| Gélatine | 0.80 | - | - |
| TAPIOCALINE® FA 517 SG | - | 1.84 | 2.14 |
| Arôme vanille | 2.00 | 2.00 | 2.00 |
| Agar agar | | 0.40 | 0.35 |
| Total | 100.00 | 100.00 | 100.00 |

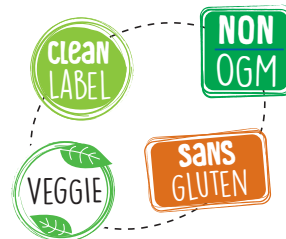
DESSERT

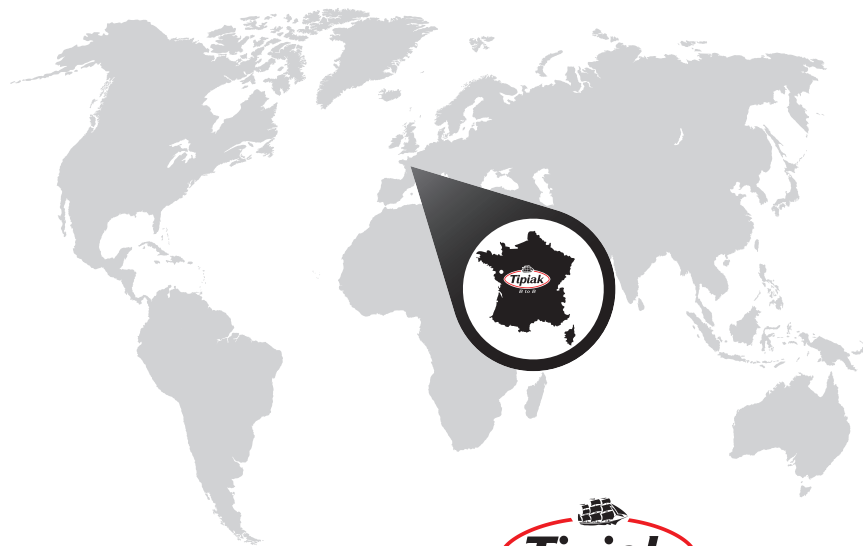


Tapiocaline



BÉNÉFICES





L'Expert du Tapioca

TIPIAK ÉPICERIE

Service Industrie

D2A Nantes-Atlantique - BP 5

44860 PONT-SAINT-MARTIN

es-industrie@tipiak.fr

02 40 32 11 13

industrie.tipiak.fr

Tapioca, les racines du succès

