

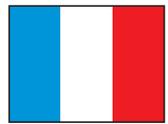


L'expert en TAPIOCA

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: Fécula de manioc, tapioca

Prétaline



Déclaration: Fécula 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
Fécula de Manioc Native



APPLICATIONS

VIANDE

POISSON

SAUCE

DESSERT

BVP

SANS
GLUTEN

VÉGÉTAL

WORLD
FOOD

SENIOR
FOOD

PETFOOD



TAPIOCALINE® CR 521 SG TAPIOCA PF 542

en process de cuisson extrusion

Sans Céréales & Appétence renforcée



FUNCTIONNALITÉS DE TAPIOCALINE® CR 521 SG / TAPIOCA PF 542

- **Texture Améliorée** : L'association de la Tapiocaline® avec d'autres matières premières améliore le taux d'expansion et l'alvéolage
- **Aide au Process** : Tapiocaline® présente une granulométrie unique et n'est pas poudreuse
- **Sans Allergène** : Tapiocaline® est sans gluten, elle est donc idéale pour les formulations sans céréales
- **Exhausteur de Goût** : Le goût neutre de Tapiocaline® améliore l'appétence pour les animaux



PROCESS

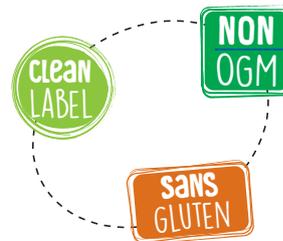
Sur différents essais de matières premières et d'association entre elles, il a été mesuré :

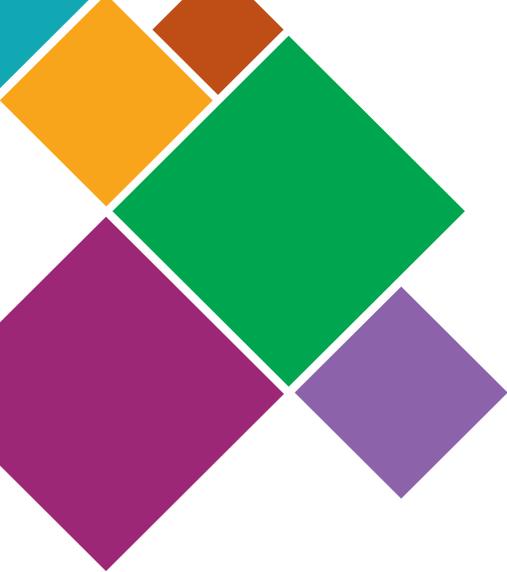
- > Le diamètre moyen du produit en mm.
- > Le taux d'expansion en %.
- > L'humidité en %.

Ingrédients (%)	Diamètre moyen (mm)	Taux d'expansion %	Taux d'humidité %
Semoule de maïs	14.55	10.45	10.15
Semoule de maïs (90 %) Tapiocaline® CR 521 SG (10 %)	15.50	11.86	10.21
Semoule de blé dur	11.45	6.47	11.87
Semoule de blé dur (90 %) Fécule de manioc native	13.22	8.63	11.64
Semoule de blé dur (90 %) Tapiocaline® CR 521 SG (10 %)	13.42	8.89	10.10
Fécule de manioc native	12.50	7.71	13.65
TAPIOCALINE® CR 521 SG	16.62	13.64	10.60



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

