

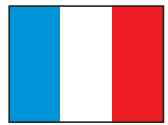


**L'expert en TAPIOCA**

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**.

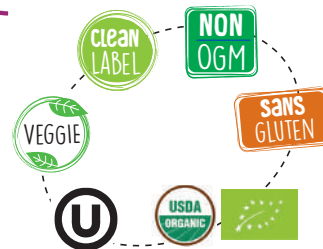


## BÉNÉFICES DE TAPIOCALINE®

• 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




**Déclaration:** Fécula de manioc, tapioca




**Déclaration:** Fécula de manioc, tapioca

**Declaration:** E1442 Amidon modifié de manioc

<b>Bénéfices</b>	Aide au process
<b>Fonctionnalités</b>	A froid, épaissit sauces & appareils. Maintient les marquants en suspension

<b>Bénéfices</b>	Réduit la MG & Améliore la texture
<b>Fonctionnalités</b>	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



**FONCTIONNALITÉS DE TAPIOCALINE® CR 521 SG & PRÉTALINE® 798**

- **Réduction de MG** | La matière grasse est réduite de 13%
- **Optimisation des Coûts** | Les coûts de Production sont abaissés de 5%
- **Texture Améliorée** | La Texture est plus crémeuse et présente une meilleure tartinabilité
- **Clean Label** | La gomme de guar E412 est remplacée par Prétaline® pour avoir une déclaration clean label.

**Tapiocaline**      **Prétaline**



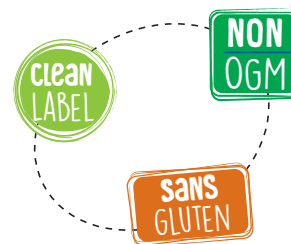
**RECETTE**

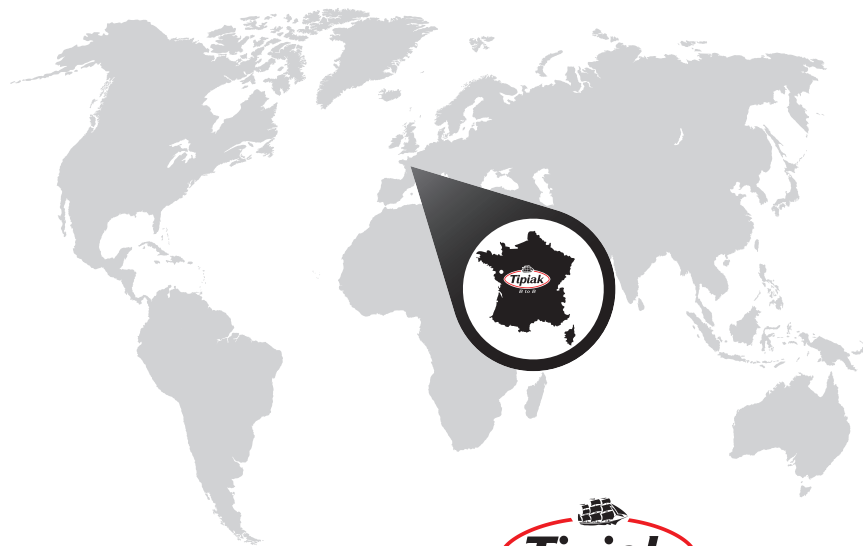
- 1 Pocher le saumon et le colin au court bouillon. Laisser refroidir puis hacher finement.
- 2 Pré-disperser le guar ou Prétaline® 798 dans l'huile puis faire une émulsion avec l'eau en versant progressivement le mélange dans un robot batteur.
- 3 Rajouter la crème, puis le poisson, le citron, la ciboulette. Enfin, incorporer Tapiocaline® et les autres poudres. Mixer de nouveau le mélange afin d'obtenir une texture lisse.
- 4 Cuire au bain marie à 110°C en verrine de 90g pendant environ 30 min à couvert, puis pendant 15 min à découvert.

Ingrédients (%)	Témoin	Essai
Saumon, colin	61.55	52.75
Eau	14.53	26.25
Crème 30 % MG	9.50	1.07
Huile de Tournesol	7.00	7.00
Jus de citron	4.50	4.50
<b>TAPIOCALINE® CR 521 SG</b>	-	<b>3.40</b>
<b>PRÉTALINE® 798</b>	-	<b>2.63</b>
Fumet de poisson	1.40	1.40
Ciboulette	1.00	1.00
Guar	0.52	-
<b>Total</b>	<b>100.00</b>	<b>100.00</b>



**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**

