

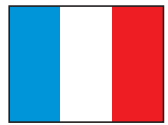


**L'expert en TAPIOCA**

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**.

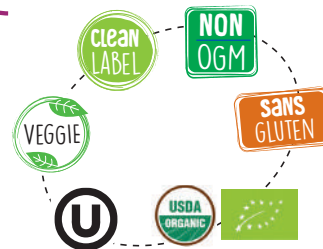


## BÉNÉFICES DE TAPIOCALINE®

• 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

## Prétaline



**Déclaration:** Fécula de manioc, tapioca

## Spécialine



**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® FA 517 SG

- **Texture Améliorée** : Texture plus crémeuse et légère  
Tapiocaline® est neutre de goût et donne de la brillance
- **Aide au Process** : Tartinabilité optimale en combinaison avec d'autres texturants
- **Clean Label** : Déclaration clean label grâce à Tapiocaline®



## RECETTE

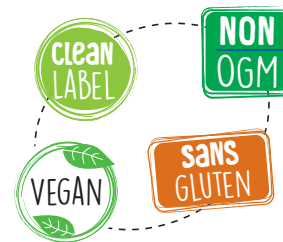
- 1 Peser et verser les ingrédients dans un bol de mélange.
- 2 Mélanger pendant 10 min à 90°C.
- 3 Ajuster en eau.
- 4 Mélanger pendant 45s sans chauffer et ajouter les herbes.
- 5 Emballer et refroidir au réfrigérateur.

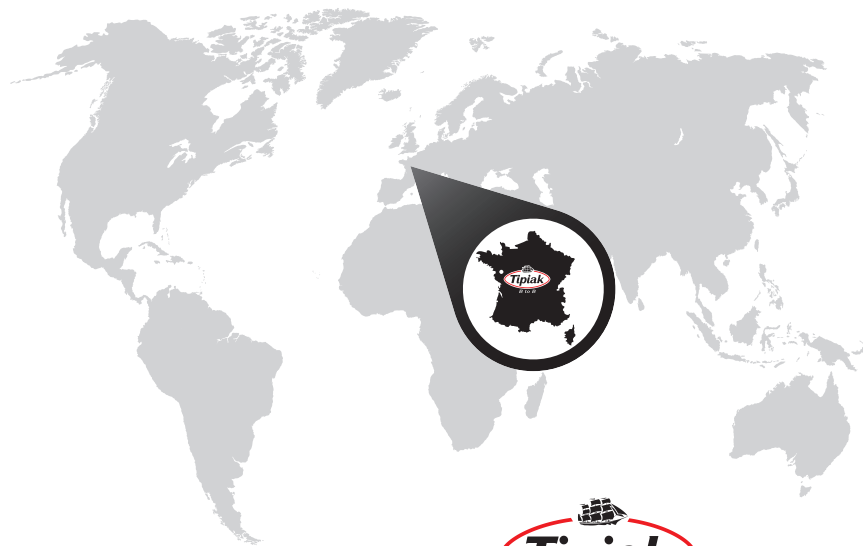
Ingrédients (%)	Témoin	Essai
Eau	59.65	60.15
Huile de coco désodorisée	25.05	25.05
Farine de haricots blancs toastés	9.03	6.02
<b>TAPIOCALINE® FA 517 SG</b>	-	<b>2.50</b>
Jus de citron	1.93	1.94
Ciboulette surgelée	1.92	1.92
Echalote surgelée	1.92	1.92
Sel	0.50	0.50
<i>Total</i>	<i>100.00</i>	<i>100.00</i>

**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**

