



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**.

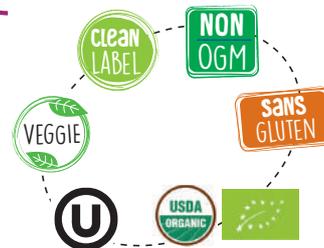


BÉNÉFICES DE TAPIOCALINE®

• 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