

TEXTURANTS FONCTIONNELS DE MANIOC

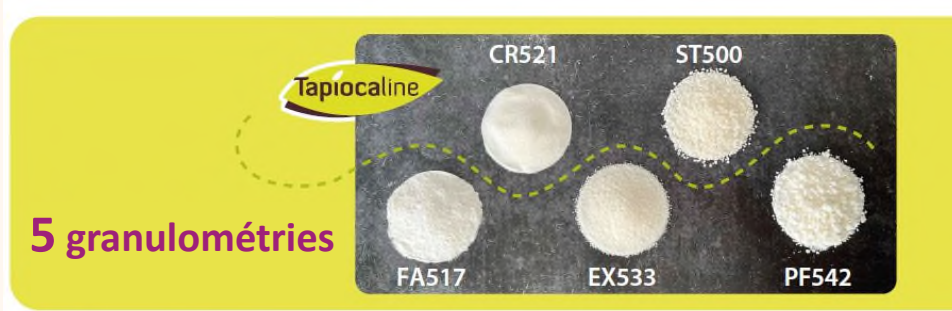
Tipiak, L'Expert en texturants de MANIOC



Tipiak fabrique du tapioca en France depuis 1967

Tapiocaline

Texturants Exclusif Tipiak



Fonctionnalités Uniques

Prétaline

Amidon prégélatinisé
Soluble à froid

Spécialine

Amidon modifié



Réduction de
matière
grasse



Optimisation des
coûts de
formulation



Améliorant de
texture



Suspension de marquants
Texture à froid



Barèmes thermiques
extrêmes



Industrie

Applications

++ Juteux &
+ brillant

Imitation des
marquants
de gras



Viandes, Poissons
& Sauces

Analogues de
Viande

Charcuteries
Végétales

Tapiocaline

++ Crémeux &
allégé

Transparent, sans odeur et
neutre de goût

Forte capacité de rétention
d'eau : Jusqu'à **5 fois** son poids

Absorbe l'eau à
froid et développe
une forte viscosité
au cours de sa
cuisson, à partir
de 60°C.

Extrusion



Desserts

Petfood

AUTRES AIDES CULINAIRES

- Perles Japon®, Perles Manioc
- Chapelure



TIPIAK EPICERIE - SERVICE INDUSTRIE

📍 D2A Nantes-Atlantique - BP 5 - 44860 PONT-SAINT-MARTIN

✉ es-industrie@tipiak.fr - ☎ 02 40 32 11 13

🌐 <http://industrie.tipiak.fr>