

# TEXTURANT DE MANIOC

## Spécialine

Le Manioc, les racines du succès



**Declaration: E1442**  
Amidon modifié  
de manioc

### Fonctionnalités uniques



#### Résistance au Process

- Tolérance élevée aux process de cisaillement
- Résistance à la surgélation – décongélation - stérilisation 
- Résistance aux pH acides



#### Amélioration de texture

- Crémeux et Brillant renforcés
- Stabilité
- Déphasage limité



#### Optimisation des coûts

- Meilleur rendement
- Suppression de certains additifs
- Réduction MG en association avec 



**Sacs 25 kg**  
Echantillons : 500 gr



#### Palettes :

**US : 100 x 120 x 139 cm**  
1000 kg  
**EURO : 80 x 120 x 154 cm**  
675 kg – 40 sacs



**DLV**  
12 mois





VIANDE

POISSON

SAUCE

DESSERT

BVP

VÉGÉTAL

SANS  
GLUTEN

WORLD  
FOOD

SENIOR  
FOOD

PETFOOD

+ Nappant



Sauces

Spécialine



Desserts

+ Onctueux



Volaille Barattée

+ Juteux



Pâtisserie Sans Gluten

+ Moelleux

+ Brillant



Crème pâtissière

Fromage analogue

++ Crémeux



**TIPIAK EPICERIE – SERVICE INDUSTRIE**

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

✉ [es-industrie@tipiak.fr](mailto:es-industrie@tipiak.fr) – ☎ 02 40 32 11 13

🌐 <http://industrie.tipiak.fr>