



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**.

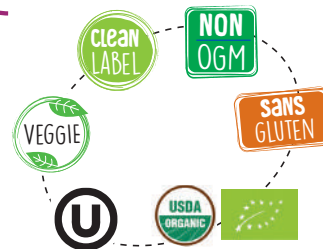


BÉNÉFICES DE TAPIOCALINE®

| | |
|--------------------------|--|
| • 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: Fécula de manioc, tapioca

Prétaline



Déclaration: Fécula 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
Fécula de Manioc Native



APPLICATIONS

VIANDE

POISSON

SAUCE

DESSERT

BVP

SANS
GLUTEN

VÉGÉTAL

WORLD
FOOD

SENIOR
FOOD

PETFOOD