

Roquette crée de nouvelles opportunités de texture avec le lancement de la gamme CLEARAM® TR

La Madeleine, France, 6 août 2024 – Roquette, leader mondial des ingrédients d'origine végétale et fournisseur de premier plan d'excipients pharmaceutiques, est fier d'annoncer l'élargissement de sa gamme de solutions de texture avec l'ajout de quatre nouveaux amidons à base de tapioca.

CLEARAM® TR 2010, CLEARAM® TR 2510, CLEARAM® TR 3010 et CLEARAM® TR 4010, ont été spécialement développés pour répondre aux besoins de créativité en termes de texture des fabricants de produits alimentaires et viennent compléter les sources botaniques existantes des amidons de Roquette.

Formulés pour améliorer la viscosité, la régularité, la consistance et l'élasticité dans diverses applications alimentaires, des sauces, desserts laitiers et yaourts aux garnitures de boulangerie/pâtisserie, ces amidons modifiés permettent de créer des expériences sensorielles variées et attrayantes pour les consommateurs.

Damien-Pierre Lesot, Responsable Marketing Produit chez Roquette, a déclaré : « Nous sommes ravis de dévoiler nos quatre nouvelles solutions de texture issues de tapioca. Notre objectif est toujours de repousser les limites de ce qui est possible avec nos ingrédients d'origine végétale, en plaçant le goût, la texture et la facilité d'utilisation au centre de nos priorités. Ces ingrédients démontrent notre engagement envers les fabricants de produits alimentaires, en leur permettant de proposer aux consommateurs des produits dont la texture offre une nouvelle expérience sensorielle. »

Des avantages qui vont au-delà de la texture

La gamme CLEARAM® TR offre non seulement des attributs techniques, comme l'amélioration de l'épaississement, une bonne stabilité de la durée de conservation et une résistance élevée à la chaleur, mais aussi des avantages en termes de goût, d'esthétique et d'allergènes.

Tous les grades ont un goût neutre et n'introduisent aucune saveur distincte ou indésirable. Ce profil aromatique neutre permet au goût propre de la préparation de transparaître, et dans certains cas, il renforce même l'intensité des saveurs inhérentes au produit.

Les solutions CLEARAM® TR aident également à créer des produits visuellement appétissants. Leur excellente clarté et leur couleur neutre sont des atouts déterminants pour les applications qui exigent une apparence claire et transparente ou pour lesquelles la couleur d'origine du produit doit être conservée. La fécule de tapioca est également naturellement exempte d'allergènes et de gluten, offrant une option adaptée pour les régimes alimentaires sans-gluten.

Ouvrir le champ des possibles

Ces nouveaux grades sont très polyvalents et conçus pour offrir de la flexibilité. CLEARAM® TR 3010 et CLEARAM® TR 2510 conviennent aux sauces, mais offrent respectivement des propriétés techniques et de texture différentes. CLEARAM® TR 3010 est idéal pour les sauces à base de tomate, avec une consistance fluide qui fonctionne bien dans des tubes compressibles ou des applications nécessitant une plus grande facilité d'étalement. Lorsqu'il est utilisé dans des sauces aux huîtres, il apporte une texture veloutée, une excellente brillance et une bonne épaisseur. Avec sa faible température de

gélification et une excellente stabilité à la conservation, CLEARAM® TR 2510 convient aux recettes de recettes de sauces à haute teneur en sel et aux produits réfrigérés.

CLEARAM® TR 4010 améliore la sensation crémeuse des applications laitières comme le yaourt et les desserts, créant une texture onctueuse. Pour les garnitures de boulangerie, CLEARAM® TR 3010 offre une sensation en bouche plus nette, une douceur accrue, une libération de saveur améliorée et une couleur plus riche, tandis que CLEARAM® TR 2010 est parfait pour les produits à base de pâte nécessitant une bonne mâche et un caractère collant moindre.

« Notre nouvelle offre issue du tapioca représente une avancée significative dans la technologie des amidons alimentaires, offrant aux fabricants des solutions de texture polyvalentes et de haute qualité », a ajouté Damien-Pierre Lesot. « En élargissant notre gamme de solutions d'amidon de spécialité, nous remplissons notre mission qui est d'aider les producteurs alimentaires à proposer des textures exceptionnelles et à co-créeer des expériences alimentaires délicieuses et variées. »

Pour plus d'informations sur la gamme de solutions de texture de Roquette, visitez roquette.com.

-----ENDS-----

ABOUT ROQUETTE: "OFFERING THE BEST OF NATURE"

Entreprise familiale, Roquette est un leader mondial des ingrédients d'origine végétale et un fournisseur majeur d'excipients pharmaceutiques. Fondé en 1933, le groupe, actuellement présent dans plus de 100 pays, à travers plus de 30 sites de production, réalise un chiffre d'affaires d'environ 5 milliards d'euros et emploie presque 10 000 personnes dans le monde. Depuis des décennies, la vie et la nature sont nos sources d'inspiration. Grâce à nos matières premières d'origine naturelle, nous créons une toute nouvelle gastronomie à base de plantes ; nous proposons des solutions pharmaceutiques qui jouent un rôle clé dans les traitements médicaux ; et nous développons des ingrédients innovants pour les marchés de l'alimentation, de la nutrition et de la santé. Nous nous appliquons à libérer pleinement le potentiel de la nature pour améliorer, soigner et sauver des vies. Portés par une volonté constante d'innovation et une vision à long terme, nous nous engageons à améliorer le bien-être des personnes partout dans le monde. Nous plaçons le développement durable au cœur de nos préoccupations, en veillant à prendre soin des ressources et des territoires. Nous sommes déterminés à créer un avenir meilleur et plus sain pour toutes les générations. Pour en savoir plus sur Roquette, cliquez sur ce [lien](#).

Pour plus d'informations

Emma Simms

Barrett Dixon Bell

roquettefood@bdb.co.uk

Sophie Castelain

Global Business Communications Leader

Roquette

sophie.castelain@roquette.com