

T-LIN

Texturant clean label issu de graines de lin.
Ingrédient NATUREL et VEGETAL



Origine
FRANCE

Riche en fibres

Possibilité de produire en
Sans gluten et en Bio



DLUO : 24
mois

Déclaration légale :
Farine de lin

Caractéristiques générales

T-LIN est fabriqué à partir de graines de lin jaune 100% françaises. Le procédé de fabrication est simple et Clean Label.

Sélection
variétale

Graines de lin

Françaises
Riches en fibres solubles

Procédé
de cuisson
brevetée

T-LIN

Applications : BVP, produits traiteurs, produits carnés, sauces/soupes, boissons végétales, pâtes fines, produits de nutrition spécialisée (sport, minceur, etc.)

Intérêts fonctionnels : Ingrédient nutri-fonctionnel aux propriétés liantes, émulsifiantes, apport de moelleux et substitution d'œuf. Peut aider à remplacer certains additifs.

Comment l'utiliser ?

Facile à intégrer : poudre fine présentant un léger goût céréalière, de couleur beige clair

A hydrater pour exprimer toutes les fonctionnalités des fibres solubles

Incorporation de 0,2 à 4% en application



Le Clos Guillaume
35210 COMBOURTILLÉ
Tél. : +33 (0)2 99 97 69 05
alimentationhumaine@valorex.com