



Des amidons fonctionnels pour plats cuisinés clean label et Bio

[Caldic Ingredients France](#) propose des solutions clean label pour des recettes nécessitant l'utilisation d'amidons.

« Parce que Caldic Ingredients France se préoccupe du bien-être et de la santé des consommateurs, nous offrons toujours plus de solutions afin de répondre à la demande grandissante d'une alimentation clean label et bio », explique Yann Brégeon, responsable technique et développement.

L'un des exemples s'applique à la conception de plats cuisinés qui nécessitent souvent l'emploi d'amidons. Dans ce cas, les **amidons fonctionnels clean label** permettent d'alléger les étiquettes sans dégrader la qualité du produit fini et offrent des caractéristiques organoleptiques identiques.

Avec les mêmes propriétés de résistance aux process sévères tels que les hautes températures (stérilisation), un pH acide ou encore le cisaillement, ces ingrédients bénéficient également d'une très bonne stabilité à la surgélation sans synérèse à la décongélation.

En fonction des caractéristiques recherchées, texture, onctuosité, brillance, Caldic Ingredients France propose une large gamme d'amidons de différentes origines botaniques, sans OGM, pour répondre aux besoins de ses clients. L'offre s'est récemment élargie avec des amidons de riz.

La souplesse et les possibilités d'utilisation sont variées : de la texture épaissie à la texture légèrement gélifiée.

Le process de fabrication physique suit des règles précises et strictes pour l'obtention du déclaratif ingrédient Clean Label.

Pour les recettes bio, certains de ces amidons fonctionnels sont aussi certifiés bio, comme les amidons à cuire de pomme de terre et amidons de riz ou les amidons pré-gélatinisés de blé.

RETROUVEZ [LA GAMME BIO DE CALDIC INGREDIENTS](#) DANS L'ANNUAIRE INGRÉBIO.

POUR ACCÉDER AUX COORDONNÉES DE CE FOURNISSEUR, ABONNEZ-VOUS