



feuillet technique

Texta pois 65 / 70

UN INNOVANT CONCENTRÉ DE PROTÉINE DE POIS TEXTURÉE
POUR ANALOGUE DE VIANDE

Un process spécifique / une protéine texturée

Nous texturons les protéines végétales depuis plus de 30 ans et avons développé un ingrédient innovant : TEXTA POIS 65/70.

Le Texta pois 65 / 70 est 100% naturel (sans additif) et issu de la protéine de pois (variété : Pisum Sativum). L'extrusion-texturation par contrainte mécanique ainsi que thermique permet de défaire la structure quaternaire et tertiaire des protéines de pois (globuline...) en leur conférant une structure en « feuillet ». Cette structure en feuillet de la protéine de pois est appelée « protéine de pois texturée ».

Après réhydratation, les protéines de pois texturées ont un aspect « fibreux » et une mâche comparable à celle de la viande, permettant leur utilisation dans de nombreuses applications de viandes élaborées et de plats cuisinés.

CODE DOUANIER
21061080

DÉCLARATION
Protéine de pois

CONDITIONNEMENT
Sac 15 kg / 450 kg
par palette 80*120

Mise en œuvre

La mise en œuvre de cet émincé de couleur crème est simple et facile.

Il se réhydrate à 1/3 pendant 15 mn environ et peut être aromatisé (arôme bacon, jambon...) ou coloré (plasma, betterave...) pendant cette réhydratation. Il peut être incorporé en tant qu'analogue de viande dans une recette de haché (poulet, porc, bœuf, poisson, légumes...) ou directement dans une émulsion comme substitut de viande.

La texture « élastique » et la bonne rétention d'eau du Texta pois 65/70 permet de le mouler sous de nombreuses formes. Cela permet également de le cuisiner par des procédés variés (grillé, congelé, micro-ondé...), et ainsi d'obtenir un produit fini avec une parfaite jutosité.

Le goût de la protéine de pois texturée n'apporte pas de saveur parasite, de plus sa richesse naturelle en acide glutamique lui donne un goût s'intégrant parfaitement dans les applications viandes et cuisinées. Texta pois 65/70 convient aux applications de viandes hachées, burgers, fricadelles, farces, lasagnes, cordons bleus, nuggets, hachis parmentiers, brandades, produits végétariens...

RECETTES	BURGER à 51% boeuf	BOULETTES à 70% bœuf	NUGGETS de dinde surgelés
VIANDES HACHÉES	51 kg Viande boeuf (30% MG)	70 kg Viande boeuf (30% MG)	40 kg Blanc de dinde
EMULSION	-	-	25 kg Emulsion de peaux
EAU (2°C)	36 kg	22 kg	26,4 kg
TEXTA POIS 65/70	7 kg	5 kg	5 kg
ARÔMES	6 kg grill	3 kg grill	3,6 kg mix
PROCESS	Ajouter le mix arômes Grill à la viande hachée Réhydrater le Texta pois 65/70 dans trois fois son poids d'eau froide pendant 15 minutes Mélanger le Texta pois 65/70 réhydraté avec la viande hachée Former les burgers ou les boulettes pour cuisson / surgélation		Réhydrater le Texta pois 65/70 dans 15 kg d'eau froide durant 15 min Broyer le blanc de dinde (T : -2°C/0°C) à la plaque de 5 mm Diluer le mix arômes dans l'eau (11,4 kg) pour obtenir une saumure Mixer la viande à la saumure puis ajouter Texta pois 65/70 et l'émulsion de peaux Mélanger pour obtenir une mûlée bien liée Refroidir la mûlée et former les nuggets, enrober, paner, préfrîre, et surgeler

Atouts et Intérêts

Texta pois 65/70 est un ingrédient qui apporte aux industriels des solutions innovantes pour élaborer des plats cuisinés équilibrés tout en répondant aux contraintes de leur marché.

- ↳ Réduction du coût des recettes
- ↳ Bonne fonctionnalité (jutosité, texture en bouche, goût ,couleur, granulométrie...)
- ↳ Sans gluten
- ↳ Sans OGM, sans soja
- ↳ Non mentionné sur les listes allergènes (Codex et EU list)
- ↳ Clean labeling (déclaration : protéine de pois)
- ↳ Qualité nutritionnelle (acide aminé essentiel, ratio P/L élevé, source protéique faible en cholestérol)
- ↳ Traçabilité et origine France (récolté et transformé en France)
- ↳ Certifié Kosher et Hallal
- ↳ Impact environnemental inférieur à d'autres sources de protéines

La gamme TEXTA

Notre gamme de protéines végétales texturées ne cesse de s'élargir (granulométrie, teneur protéique, coûts, mâches, origine végétale...).

TVP DE SOJA	TVP DE POIS
Texta soja 50/70	Texta pois 65/70
Texta soja 50/25	Texta pois 65/50
...	Texta pois 55/80
	Texta pois 24/50
	...

Avantages nutritionnels

Le profil nutritionnel du Texta pois 65 / 70 riche en protéine et pauvre en lipide est conforme aux recommandations contre l'obésité et la prévention des maladies cardio-vasculaires. Les produits utilisant Texta pois 65 / 70 améliorent leur ratio protéine/ lipide et en conséquence le bénéfice santé du consommateur.

Nous essayons de répondre en permanence aux contraintes de nos clients et sommes à votre disposition pour vous conseiller sur le choix de la protéine texturée adaptée à votre application.