

Decisive advantages for human food

SOTEXPRO'S RANGE OF INGREDIENTS IS SPLIT INTO SEVERAL FAMILIES:
TEXTURED PROTEINS - PEA FLAKES - FIBERS - PRECOOKED FLOURS

Sources of proteins, fiber and starch



Fibers

(Cellula 90/160, Faba fibre 100...)

Natural cellulose insoluble fibers are cleaned of bacteria, micronized and sieved to obtain a product range that has a neutral taste and regular functionality with a wide choice of particle sizes.

DESIRED FUNCTIONALITIES:

water or oil retention, swelling effect or nutritional fiber supply.

% INCORPORATION: 0.5 – 5%

TYPE OF FOOD:

sausages, meatballs, hamburgers, nuggets, breads, buns, biscuits, aromas, enteral food, low-calorie diet products...



Textured proteins

(Texta pois 65/70, Texta soja 50/70...)

Selected vegetable proteins are texturized by extrusion to give them a leafy structure leading to a «fibrous and elastic» texture after rehydration. They are used as meat replacements/analogues (beef, poultry, fish...). Various vegetable origins (pea, soya, wheat...), protein content (from 50%) and particle sizes (< 2 mm, > 5 mm) are available in our range.

DESIRED FUNCTIONALITIES:

chewing texture, water and oil retention, color, taste or protein supply.

% INCORPORATION: 5 – 10%

TYPE OF FOOD:

hamburger, ground meat, stuffing, sausages, vegetarian products, bolognese sauces, pizza dressing, nuggets, meatloaf...



Precooked flours

(Sativa 32/100, Fabatex 33...)

Flours are cooked by hydro-thermal extrusion and are micronized to give them a pleasant cooked leguminous taste while also removing bacteria and pre-gelatinizing the starch.

DESIRED FUNCTIONALITIES:

gelification emulsion, taste, viscosity...

% INCORPORATION: 2 – 10%

TYPE OF FOOD:

fine-textured sausages, mortadella, kebab, hummus, falafel, extruded snacks, soups, frying batter...



Pea Flakes

(Texta pois 24/15, Texta pois 24/30...)

Texta pois 24 is a gluten-free pea flakes available in various particle sizes. Rehydrated into water, it can replace bread-crumbs in meat products. Dried, its crunchy texture is perfect for gluten-free coating.

DESIRED FUNCTIONALITIES:

water retention, color, gluten-free coating ...

% INCORPORATION: 5 - 100%

TYPE OF FOOD:

mince meat based products (meat balls, burgers...), fillings, reconstituted meat or fish based products, coatings



Des avantages décisifs pour l'alimentation humaine

LA GAMME D'INGRÉDIENTS SOTEXPRO SE DIVISE EN PLUSIEURS FAMILLES :

LES PROTÉINES TEXTURÉES - LES FLOCONS DE POIS - LES FIBRES - LES FARINES PRÉCUITES

Sources de protéines, fibres et amidon



Fibres

(Cellula 90/160, Faba fibre 100...)

Ces fibres insolubles cellulosiques naturelles sont débactérisées, broyées, micronisées et tamisées afin d'obtenir une gamme neutre en goût et à fonctionnalité régulière avec un large choix de granulométrie.

FONCTIONNALITÉS RECHERCHÉES :

rétenion d'eau ou d'huile, effet gonflant ou apport nutritionnel de fibre.

% INCORPORATION : 0,5 – 5%

TYPE D'ALIMENT :

saucisses, boulettes de viandes, hamburger, nuggets, pain, buns, biscuit, arôme, alimentation entérale, produit diététique basse calorie...



Farines précuites

(Sativa 32/100, Fabatex 33...)

Ces farines sont cuites par extrusion hydrothermique et micronisées afin de leur donner un bon goût de légumineuse cuite, ce procédé permet également de les débactériser et de pré-gélatiniser l'amidon.

FONCTIONNALITÉS RECHERCHÉES :

émulsion gélification, goût, viscosité...

% INCORPORATION : 2 – 10%

TYPE D'ALIMENT :

saucisses pâtes fines, mortadelle, kebab, hoummos, fa-lafel, snack extrudé, soupes, batter d'enrobage...



Protéines texturées

(Texta pois 65/70, Texta soja 50/70...)

Les protéines végétales sélectionnées sont texturées par extrusion afin de leur donner une structure en feuillet pour obtenir une texture « fibreuse et élastique » après réhydratation. Elles sont utilisées comme remplaceur/analogue de la viande (bœuf, volailles, poissons...). Différentes origines végétales (pois, soja, blé...), teneur protéique (à partir de 50%) et granulométrie (< 2mm, > 5mm) sont disponibles à notre gamme.

FONCTIONNALITÉS RECHERCHÉES :

mâche, rétenion d'eau et d'huile, couleur, goût ou apport protéique.

% INCORPORATION : 5 – 10%

TYPE D'ALIMENT :

hamburger, hachés, farces, saucisses, produits végétariens, sauces bolognaises, garniture pizza, nuggets, pains de viande...



Flocons de pois

(Texta pois 24/15, Texta pois 24/30...)

Texta pois 24 est un flocon de pois disponible dans différentes granulométries. Réhydraté dans l'eau, il peut remplacer la chapelure dans les produits à base de viande. Sec, sa texture croustillante est parfaite pour des enrobages ou panures sans gluten.

FONCTIONNALITÉS RECHERCHÉES :

rétenion d'eau, couleur, enrobage sans gluten...

% D'INCORPORATION : 5 – 100%

TYPE D'ALIMENT :

produits à base de viande hachée (boulettes de viande, burgers...), farces, produits reformés à base de viande ou poisson, enrobage...