

## Amidons natifs (gonflant à chaud)

## Amidons pré-gélatinisés

	FOODSTAR (bf)	SANOSTAR (bf)	VISCOSTAR	GENOSTAR	STIKKER	COASTAR	MEDSTAR	FIRMSTAR	Amidon d'épeautre	ROYALSTAR	Amidon de maïs	Amidon de tapioca	FOODGEL	SANOCEL	TOOGEL	WETCEL - flocon -	TOPCEL	POMCEL - flocon -	Prég. Amidon d'épeautre	KAPCEL	CREAMGEL	SUPATEX	CLOSURE
<b>Produits de boulangerie</b>																							
Conservation fraîcheur													●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Structure de la mie	●	●	●					●					●	●	●	●	●	●					
Remplacement de la graisse									●		●										●	●	●
Ajustement de la teneur en protéines	●							●				●											
Volume	●	●						●															
Remplacement d'oeuf																							
<b>Epicerie fine / Sauces / Produits laitiers</b>																							
Réglage de la viscosité / stabilisation	●	●	●	●				●	●	●	●	●	●	●	●				●			●	●
Remplacement des amidons modifiés									●												●	●	
Bouche / réduction de la graisse								●	●	●	●										●	●	●
Propriétés de dispersion																●		●					
Sauces émulsionnées	●	●	●	●				●	●				●	●	●	●					●		
<b>Produits de viande / -remplaçants / systèmes d'enrobage</b>																							
Stabilisation / Texturation	●	●	●					●	●				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Substitut de viande																							
Ingrédient pour systèmes d'enrobage	●	●	●		●	●		●					●	●	●	●	●		●				
Remplacement des amidons modifiés					●	●			●													●	
<b>Produits diététiques / pharma</b>																							
Sans gluten		●					○	○	●	●	●		●							○	○	●	○
Jeunes enfants	○	○											○	○									
Seniors																●		●					
Enrichissement en protéines / faible teneur en glucides																							
Pharma							●																
<b>Biologique</b>	○	○	○	○	○	○	○	○				○	○	○	○	○	○	○					○



bf = aliments à base de céréales pour jeunes enfants, ○ = Optionnel

	Farines prégélatinisées									Protéines					Mélanges					
	Prég. Farine de blé (complet)	Prég. Farine de blé hv	FLAKER - flocon -	Prég. Farine de riz R90 (sans gluten)	Prég. Farine de maïs (sans gluten)	Prég. Farine d'épeautre (complète)	Prég. Farine de seigle (complète)	Prég. Farine d'avoine	Flocons de céréales	Gluten de blé vital	Gluten d'épeautre	GLUSTAR	GLUSOL (soluble)	GLUTEX	Crème en poudre	REGG-EX	MAYOFIX vegan	Pain-mix sans gluten	Cake-mix sans gluten	Mélanges sur mesure
<b>Produits de boulangerie</b>																				
Conservation fraîcheur	●	●	●	●	●	●	●	●												
Structure de la mie				●					●	●	●	●								
Remplacement de la graisse				●																
Ajustement de la teneur en protéines									●	●	●	●								
Volume									●	●										
Remplacement d'oeuf															●					
<b>Epicerie fine / Sauces / Produits laitiers</b>																				
Réglage de la viscosité / stabilisation	●	●		●				●												
Remplacement des amidons modifiés																				
Bouche / réduction de la graisse				●																
Propriétés de dispersion			●					●												
Sauces émulsionnées												●				●				
<b>Produits de viande / -remplaçants / systèmes d'enrobage</b>																				
Stabilisation / Texturation									●	●	●	●	●							
Substitut de viande									●	●			●							
Ingrédient pour systèmes d'enrobage	●	●		●					●	●		●								
Remplacement des amidons modifiés																				
<b>Produits diététiques / pharma</b>																				
Sans gluten				○	○										○		●	●	○	
Jeunes enfants																				○
Seniors			○		○		○	○												○
Enrichissement en protéines / faible teneur en glucides									●	●	●	●	●							○
Pharma																				
<b>Biologique</b>	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

