

Substitution des œufs en boulangerie : Le T-lin lauréat du trophée Or Innovation du Natexpo 2023

Le T-Lin, farine 100% lin, est la solution pour remplacer totalement ou partiellement les œufs dans les recettes de boulangerie-pâtisserie.

Cette année, Valorex Food, avec son ingrédient T-lin, est le grand gagnant de la catégorie « Ingrédients et Matières premières » du Trophée Or innovation du Natexpo 2023. Cette compétition met en avant les produits les plus innovants et impactants lancés sur le marché du bio au cours de l'année écoulée.

Le T-lin est récompensé pour ses nombreux avantages sur les plans suivants :

Innovation : Contrairement aux blends fonctionnels existants sur le marché, le T-Lin est un ingrédient origine France à la composition simple (100% lin), à l'efficacité validée par un laboratoire de boulangerie, permettant jusqu'à 80% d'économies par rapport aux recettes aux œufs.

Fonctionnalité : Sa composition naturelle lui permet de mimer les propriétés des œufs grâce à son équilibre entre les fibres, les protéines et les acides gras poly-insaturés : il permet l'obtention d'un gel visqueux associé à un pouvoir émulsifiant fort.

Origine & pratique des filières : Le lin utilisé par Valorex Food est issu de filières de lin françaises grâce à une collaboration rapprochée avec des groupements et coopératives agricoles. Ces filières sont travaillées autant en qualité conventionnelle que bio.

Goût & Praticité : Le T-Lin est une farine au goût neutre se présentant sous la forme d'une poudre à la granulométrie très fine, facile à ajouter aux mixes de boulangerie, et qui se conserve à température ambiante pendant 24 mois.

Durabilité : Grâce à l'expertise de Valorex Food sur la filière lin française, le T-Lin est un ingrédient au sourcing sécurisé avec un prix stable à l'année, non soumis aux crises sanitaires, contrairement aux œufs. Issu d'une filière végétale, il permet de s'affranchir des limites des filières animales en terme de durabilité dans un contexte de végétalisation de l'alimentation.

Pour en savoir plus et tester l'ingrédient en application, rendez-vous sur le stand de Valorex Food (L-44) au Natexpo du 22 au 24 octobre 2023 !