FICHE INGRÉDIENT

Lupin

Allergène

Généralités

Utilisation alimentaire, le plus souvent en association à la farine de blé

Utilisation

La farine de lupin est un très bon émulsifiant que l'on retrouve comme adjuvant alimentaire :

- En boulangerie dans des pains, viennoiseries, gâteaux…
- En biscuiterie
- Ajoutée à des chocolats auxquels elle donne un goût amande ou noisette
- En charcuterie dans des pâtés en croûte, pizzas
- Dans des préparations culinaires d'origine industrielle : fond de tartes, sauces, potages

Observations

La farine de lupin a une très bonne capacité émulsifiante et remplace partiellement ou totalement les oeufs pour les brioches, cake ou sauces type mayonnaise végétale. Elle confère aux préparations une belle couleur jaune, très appétissante.
Elle est intéressante pour la prise en charge des intolérances au gluten dans la mesure où elle n'en contient pas.
Le lupin appartient à la famille des légumineuses comme l'arachide et le soja, et il peut exister des réactions croisées dans environ 10 % des cas. La farine de lupin peut être responsable d'allergie alimentaire et sa consommation doit alors être évitée. Dans ce cas, l'éviction de l'arachide et des autres légumineuses est à considérer au cas par cas sur avis médical.

Cette fiche d'information et d'aide ne constitue pas une prescription et ne saurait en aucun cas engager la responsabilité d'Eassafe et de ses auteurs. Toute décision concernant une éventuelle éviction nécessite un avis médical.

eassafe
Votre référence allergies et intolérances

Copyright © Eassafe