

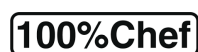


GASTRO CULTURA MEDITERRÁNEA

- CATÁLOGO GENERAL -



Distribuidores oficiales de:





CATÁLOGO PRODUCTOS TÖUFOOD		2023
CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0301012 0301011	B/. 100g TÖUFOOD AGÄR B/. 400g TÖUFOOD AGÄR	
Hidrato de carbono tipo fibra que se extrae de las algas rojas con propiedades gelificantes, espesantes y estabilizantes. Su gelificación es rápida, y una vez gelificado puede soportar temperaturas de hasta 80°C, con lo que permite gelificados calientes. Es termorreversible. En medios ácidos y alcohólicos pierde parte de su capacidad gelificante y por tanto se tiene que aumentar la dosis para obtener la textura deseada. Ingredientes: Agar (E-406). Uso: Mezclar el producto en frío, llevar a ebullición y dejar enfriar.		
0103039 0103041	B/. 100g TÖUFOOD AGÄR BIO B/. 400g TÖUFOOD AGÄR BIO	
Hidrato de carbono tipo fibra que se extrae de las algas rojas con certificado ecológico con propiedades gelificantes, espesantes y estabilizantes. Su gelificación es rápida, y una vez gelificado puede soportar temperaturas de hasta 80°C, con lo que permite gelificados calientes. Es termorreversible. En medios ácidos y alcohólicos pierde parte de su capacidad gelificante y por tanto se tiene que aumentar la dosis para obtener la textura deseada. Ingredientes: Agar (E-406) Uso: Mezclar el producto en frío, llevar a ebullición y dejar enfriar.		
0103014 0103013	B/. 100g TÖUFOOD AGÄR ELASTIC B/. 400g TÖUFOOD AGÄR ELASTIC	
Combinación de gelificantes agar y gellan, ambos hidratos de carbono tipo fibra. Tiene unas propiedades gelificantes muy parecidas al Agär, aunque el efecto de la Gellan le aporta unas propiedades elásticas que permiten manipular con mucha más facilidad el gelificado. Su gelificación es rápida, y una vez gelificado puede soportar temperaturas de hasta 80°C, con lo que permite gelificados calientes. Es termorreversible. gelificante y por tanto se tiene que aumentar la dosis para obtener la textura deseada. Ingredientes: Agar (E-406), goma gellan (E-418). Uso: Mezclar el producto en frío con fuerte agitación, llevar a ebullición y dejar enfriar.		
0103028 0103027	B/. 130g TÖUFOOD ALGİNATE B/. 600g TÖUFOOD ALGİNATE	
Hidrato de carbono tipo fibra que se extrae de las algas pardas con propiedades gelificantes, espesantes y estabilizantes. Sólo gelifica en presencia de iones calcio por lo que se recomienda su uso para productos con fuente de calcio natural o con los productos Glucöcal y Cälcic. No se dispersa bien en medios ácidos (pH <3). El gel es termoestable. El hecho que sólo gelifique en presencia de calcio, nos permite controlar la gelificación y lo hace especialmente útil para la esferificación. Ingredientes: Alginato de sodio (E-401). Uso: Mezclar con fuerte agitación en un medio cálcico y dejar reposar.		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103085 0103084	B/. 130g TÖUFOOD FISHGËL B/. 600g TÖUFOOD FISHGËL	
Es una gelatina proteica, obtenida del colágeno animal y, aunque habitualmente se comercializan gelatinas con origen bovino o porcino, Fishgël tiene origen pescado. El Fishgël tiene 200 grados Bloom. Se aplica en cocina salada como en los clásicos "áspics", y en pastelería con gelificaciones débiles o para estabilizar espumas tipo mousse. Ingredientes: Gelatina de pescado. Uso: Mezclar con 4 veces de líquido para hidratarla y calentar ligeramente la mezcla. Dejar reposar en el frigorífico, por un mínimo de cuatro horas.		
0103016 0103015	B/. 85g TÖUFOOD GËLLAN B/. 350g TÖUFOOD GËLLAN	
Existen dos tipos de goma gellan, el high-acyl y el low-acyl. Gëllan es una goma low-acyl, por lo que es ideal para la producción de geles sólidos y elásticos y de corte limpio. La gelificación es rápida, y una vez gelificado puede soportar temperaturas de hasta 90°C. Pierde parte de su poder gelificante en soluciones muy salinas. Ingredientes: Goma gellan (E-417). Uso: Se mezcla en frío con fuerte agitación y se lleva a ebullición.		
0103018 0103017	B/. 110g TÖUFOOD IÖTA B/. 400g TÖUFOOD IÖTA	
Hidrato de carbono tipo fibra de la familia de los carragenatos extraído de diferentes variedades de algas rojas con propiedades gelificantes y espesantes. Produce una gelificación relativamente rápida y con una textura blanda. Ideal para flanes, salsas, sopas y cremas. Especialmente interesante para realizar flanes de aceite. Ingredientes: Carragenato iota (E-407), cloruro de sodio, aceite de girasol. Uso: Mezclar con fuerte agitación y llevar a ebullición. Dejar gelificar en frío.		
0103006 0103005	B/. 95g TÖUFOOD KÄPPA B/. 400g TÖUFOOD KÄPPA	
Hidrato de carbono tipo fibra de los carragenatos que se extrae de diferentes variedades de algas rojas, con propiedades gelificantes y espesantes. Su rapidez de gelificación y consistencia firme y adaptable permite "napados" y recubrimientos gelificados de otros productos. Una vez gelificado puede soportar temperaturas de hasta 70-80°C. El gel presenta reactividad con las proteínas, tiene tendencia a la sinéresis y no es congelable. Ingredientes: Carragenato kappa (E-407), cloruro potásico (E-508). Uso: Mezclar con el líquido con fuerte agitación y llevar a ebullición.		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103002 0103001	B/. 45g TÖUFOOD MËTICEL B/. 250g TÖUFOOD MËTICEL	
Hidrato de carbono tipo fibra procedente de la celulosa vegetal con propiedades espesantes y gelificantes. Contrariamente a los otros gelificantes, éste gelifica al aumentar la temperatura y, cuando el producto se enfría, pierde la gelificación y se vuelve líquido. Se puede aplicar a masas de productos para freír, por ejemplo, croquetas, para retener el agua y por tanto evitar que se rompan al freírlas. Ingredientes: Metilcelulosa de sodio (E-461). Uso: Mezclar en frío agitando con fuerza y dejar reposar en la nevera hasta los 4°C para su hidratación. Comienza a gelificar a partir de unos 55°C.		
0103131	B/. 700g TÖUFOOD THERMOGËL	
Mezcla de alginato de sodio con sales cálcicas para que se forme el gelificado, pero con sales retardantes que permiten gelificar lentamente el producto. El gel resultante es resistente térmicamente y aguanta temperaturas de horno y plancha. También puede usarse como aglutinante y como “cola” de amalgamas de productos que haya que cocinar, como hamburguesas vegetales. Ingredientes: Alginato de sodio (E-401), sulfato de calcio (E-516), difosfato tetrasódico (E-450iii). Uso: Espolvorear sobre productos húmedos o introducir en el líquido con fuerte agitación. Dejar gelificar en nevera entre 20 minutos y 24 horas.		
0103138	B/. 500g TÖUFOOD VEGETALGËL	
Gelificante de origen vegetal obtenido de distintos hidrocoloides. Produce geles muy elásticos con una buena absorción del agua. Puede usarse para glasear fruta. Ingredientes: Maltodextrina, carragenatos (E-407), goma garrofín (E-410), dextrosa, fosfato dipotásico (E-340ii). Uso: Disolver los ingredientes con fuerte agitación. Calentar hasta alcanzar como mínimo los 65°C, aunque se recomienda llevar la mezcla a ebullición. Retirar y colocar en el molde deseado. Dejar gelificar en frío o a temperatura ambiente.		
0103192	B/. 400g TÖUFOOD INSTANGËL	
Es una gelatina proteica, obtenida del colágeno animal de origen porcino. El Instangël tiene 220 grados Bloom. Se aplica en cocina salada como en los clásicos “áspics”, y en pastelería con gelificaciones débiles o para estabilizar espumas tipo mousse. Ingredientes: Gelatina de cerdo. Uso: Introducir en el líquido y dejar reposar en el frigorífico, por un mínimo de cuatro horas.		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103030 0103029	B/. 150g TÖUFOOD PECTIN HM BASIC B/. 600g TÖUFOOD PECTIN HM BASIC	
Hidrato de carbono tipo fibra que se obtiene de los cítricos y las manzanas con propiedades gelificantes. Para que gelifique, necesita elevadas cantidades de azúcar (sobre 50 o más grados Brix) y una alta acidez (por debajo de pH 3,7). Con ello genera un gel termoestable que puede soportar temperaturas elevadas. Ideal para hacer mermeladas, confituras y jaleas. Ingredientes: Pectina alto metoxilo (E-440i), dextrosa. Uso: Mezclarlo con sacarosa u otros hidratos de carbono e introducir al líquido y llevar a ebullición.		
0103032 0103031	B/. 150g TÖUFOOD PECTIN HM YELLOW B/. 600g TÖUFOOD PECTIN HM YELLOW	
Fibra que se extrae de los cítricos o manzanas con propiedades gelificantes y espesantes. Contiene sales para que su gelificación se ralentice y tenga una estructura gelificada más compacta. Para que gelifique, necesita elevadas cantidades de azúcar (<50 Brix) y una alta acidez (pH >3,7). Con ello genera un gel termoestable que puede soportar temperaturas elevadas. Ideal para realizar pastas de fruta y gominolas. Ingredientes: Pectina alto metoxilo (E-440i), tartrato de sodio y potasio (E-337), maltodextrina, polifosfato de sodio (E-452). Uso: Mezclarlo con azúcar, introducir al líquido y llevar a ebullición.		
0103034 0103033	B/. 150g TÖUFOOD PECTIN LM LOW SUGAR B/. 600g TÖUFOOD PECTIN LM LOW SUGAR	
Fibra que se obtiene de los cítricos y las manzanas con propiedades gelificantes. Permite condiciones de gelificación con cantidades más bajas de azúcar (24 Brix) y poca acidez (pH 4), generando un gel termorreversible. Es la única pectina que permite realizar gelificados con certificación ecológica. Ideal para realizar confituras, mermeladas y jaleas bajas en calorías. Ingredientes: Pectina bajo metoxilo (E-440i), sacarosa. Uso: Mezclarlo con sacarosa u otros hidratos de carbono e introducir al líquido y llevar a ebullición		
0103073 0103072	B/. 150g TÖUFOOD PECTIN LM LACTIC B/. 600g TÖUFOOD PECTIN LM LACTIC	
Fibra que se obtiene de los cítricos y las manzanas con propiedades gelificantes. Especial para productos con contenido en calcio, especialmente los lácticos. Con una textura elástica, se puede utilizar para recubrir pastas, pasteles, bizcochos u otras elaboraciones. Es termoreversible y las elaboraciones de productos recubiertos con esta pectina (pasteles, galletas etc) se pueden enfriar y congelar. Ingredientes: Pectina bajo metoxilo amidada (E-440ii), difosfato disódico (E-450i), fosfato de tricalcio (E-341). Uso: Mezclarlo con sacarosa u otros hidratos de carbono e introducir al líquido y llevar a ebullición.		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103036 0103035	B/. 150g TÖUFOOD PĚCTIN LM NAPPAGE B/. 600g TÖUFOOD PĚCTIN LM NAPPAGE	
Fibra que se obtiene de los cítricos y las manzanas con propiedades gelificantes y con sales para una gelificación lenta. Con una textura elástica, se puede utilizar para recubrir pastas, pasteles, bizcochos u otras elaboraciones. Gelifica a 25 Brix junto a un pH en torno a 3,6. Es termorreversible y los productos con esta pectina se pueden enfriar y congelar. Ingredientes: Pectina bajo metoxilo amidada (E-440ii), difosfato disódico (E-450i), dextrosa, fosfato de tricalcio (E-341). Uso: Mezclarlo con azúcar e introducir al líquido. Se recomienda añadir 5 g de Citric. Llevar a ebullición y dejar enfriar.		
0103045 0103047	B/. 100g TÖUFOOD CARÖBIN B/. 500g TÖUFOOD CARÖBIN	
Hidrato de carbono tipo fibra, que se obtiene de las semillas de algarrobo. Se usa como espesante en salsas o como estabilizantes y emulsionante en helados. Es dispersable tanto en líquidos fríos como calientes. Si se usa conjuntamente con Xanthän produce geles muy elásticos. Ingredientes: Goma garrofín (E-410). Uso: Mezclar el líquido en frío con fuerte agitación, llevar a ebullición y dejar reposar hasta que se obtenga el espesor adecuado. Si se desea generar un gel con Xanthän, hacer el mismo procedimiento y reposar hasta que el producto gelifique.		
0103087 0103086	B/. 150g TÖUFOOD GÜAR B/. 750g TÖUFOOD GÜAR	
Hidrato de carbono tipo fibra con propiedades espesantes y estabilizantes. La goma guar es soluble en agua fría y da mucha viscosidad. Se aplica a productos que tienen que someterse a altas temperaturas y, en general, como complemento de otros ingredientes espesantes. En gastronomía se usa para hacer quesos frescos, helados, croquetas, salsas, productos de pastelería, confituras, jaleas, mermeladas, etc. Es estable a la congelación. Ingredientes: Este spray refrescante está compuesto por gas líquido neutro e inodoro. Uso: Mezclar en el líquido en frío o en caliente con fuerte agitación.		
0103021	B/. 500g TÖUFOOD INÜLIN	
Hidrato de carbono tipo fibra que se extrae de la achicoria. Tiene propiedades espesantes, dando una textura muy similar a la mantequilla pomada y convirtiéndola en una fibra sustitutiva de grasas y azúcares. Se consiguen elaboraciones tipo crema o puré con texturas untuosas. En heladería se usa para obtener untuosidad bajando la proporción de grasa y como producto para retener el agua. Ingredientes: Inulina Uso: Mezclar en frío o caliente con fuerte agitación y, dejar reposar en nevera un mínimo de 2 horas. Se recomienda colar la mezcla antes de enfriar.		

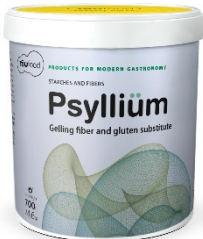


CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103023	B/. 500g TÖUFOOD INÜLIN WAXY	
Hidrato de carbono tipo fibra que se extrae de la achicoria, en la que se han eliminado los azúcares libres. Genera productos viscosos con una textura manipulable tipo cerosa, tanto en frío como en caliente. En heladería se usa para obtener untuosidad bajando la proporción de grasa y como producto para retención de agua. También se utiliza como agente aglutinante en pasteles y galletas. Ingredientes: Inulina. Uso: Mezclar el producto con fuerte agitación en frío, aunque se dispersa mejor en caliente durante 5 minutos mínimo. Colar y dejar reposar en nevera hasta que espese.		
0103143	B/. 500g TÖUFOOD KÖNJAC	34,50 €
La goma konjac es un polisacárido natural tipo fibra que forma geles estables térmicamente y actúa como espesante, pues tiene una elevada capacidad de retención de agua. Por esta razón, es estable a los ciclos de congelación-descongelación. Con temperatura y un medio alcalino, aumenta la fuerza del gel. Se utiliza en repostería, carnes, pasta, como sustituto vegano para la gelatina animal. Ingredientes: Goma konjac (E-425). Uso: Dispersar con el resto de ingredientes o añadir directamente en agua bajo fuerte agitación hasta que se forme una solución homogénea y sin grumos.		
0103144	B/. 750g TÖUFOOD OLIGÖFRUCTOSE	
Hidrato de carbono tipo fibra que se extrae de la achicoria. La oligofructosa es, en sí misma, una cadena de fructosas unidas con una glucosa en uno de sus extremos, con un DP de entre 2 y 8. Esta configuración le confiere una gran propiedad estabilizadora con lo que nos permite estabilizar mousses, cremas, siropes, helados y otras elaboraciones, aportando un cierto dulzor. En general, puede utilizarse como sustituto de la sacarosa o azúcar. Ingredientes: Oligofructosa. Uso: Mezclar en frío o caliente con fuerte agitación.		
0103010 0103009	B/ 135g TÖUFOOD XANTHÄN B/. 600g TÖUFOOD XANTHÄN	
Hidrato de carbono tipo fibra, que se obtiene de la fermentación bacteriana, con propiedades espesantes, estabilizantes, retención de gases y efecto suspensor. Espesa líquidos tanto en frío como en caliente, y aunque se le aplique temperatura no pierde espesor. También resiste los procesos de congelación-descongelación. Ingredientes: Goma xantana (E-415). Uso: Agitar lentamente y dejar que se hidrate por sí sola. Se puede acelerar el proceso con una fuerte agitación, pero puede coger aire y dificultar el proceso de espesado. Se puede extraer el aire con la bomba de vacío.		

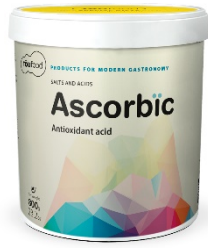
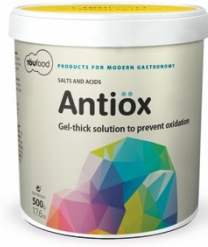
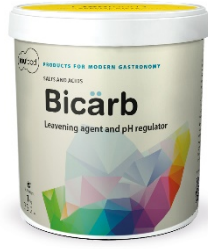
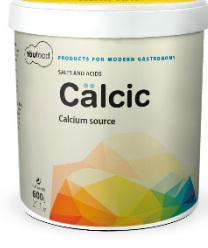


CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103007	B/ 450g TÖUFOOD XANTHÄN INSTANT	
Hidrato de carbono tipo fibra, que se obtiene de la fermentación bacteriana, con propiedades espesantes, estabilizantes, retención de gases y efecto suspensor. Espesa líquidos tanto en frío como en caliente. También resiste los procesos de congelación-descongelación. Se dispersa fácilmente sin la necesidad de brazo triturador. Ingredientes: Maltodextrina, goma xantana (E-415). Uso: Agitar lentamente y dejar que se hidrate por sí sola. Se puede acelerar el proceso con una fuerte agitación, pero puede coger aire y dificultar el proceso de espesado. Se puede extraer el aire con la bomba de vacío.		
0103141	B/. 4kg TÖUFOOD CORNSÖL	
Hidrato de carbono tipo fibra obtenido de la hidrólisis del almidón de maíz. Al ser fibras de cadena larga, actúan como un agente de carga y repelen el aceite de su entorno. Muy recomendado para utilizarlo como harina para freír, donde a causa de este rechazo del aceite, se obtiene una textura mucho más crujiente que utilizando una masa de fritura tradicional y nada aceitosa. Ingredientes: Fibra soluble de maíz. Uso: Sustituir parte de las harinas utilizadas habitualmente en la elaboración.		
0103089	B/. 500g TÖUFOOD CORNSTÄR	
El almidón de maíz modificado por acidez permitiendo una mayor estabilidad a productos congelados que necesitan mantener la misma textura y apariencia cuando estos alimentos sean descongelados. También tiene propiedades espesantes y puede ser usado como un sustituto del almidón de maíz o la fécula de patata. Muy recomendado para espesar líquidos y obtener cremas, salsas y otras elaboraciones. Ingredientes: Almidón modificado de maíz (E-1422). Uso: Mezclar el líquido en frío con fuerte agitación, llevar a ebullición y dejar reposar hasta que se obtenga el espesor adecuado.		
0103020 0103019	B/. 100g TÖUFOOD KÜZU B/. 500g TÖUFOOD KÜZU	
El kuzu es la abreviación de almidón de kuzu, que es un hidrato de carbono que se obtiene de la raíz de la planta de origen asiático que recibe el mismo nombre. También se la conoce como "kudzu". Especialmente útil para caldos, salsas, cremas y purés, ofreciendo una amplia gama de texturas. Su facilidad de aplicación hace que se pueda calcular con mucha precisión el espesor que se desea obtener en la elaboración final. Indicado también para masas de fritura y texturas crujientes. Ingredientes: Almidón de kuzu. Uso: Mezclar en frío o caliente y con fuerte agitación. Calentar hasta ebullición.		

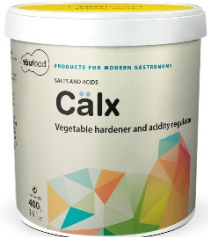


CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103176	B/. 800g TÖUFOOD PSYLLIÜM	
Cáscara de semillas de zaragatona con propiedades espesantes y gelificantes rica en mucílagos y hemicelulosa. Los mucílagos son un grupo de agentes gelificantes naturales derivados de las plantas, con mucho poder de absorción de agua. Este producto natural también es usado como fibra dietética para aliviar distintos síntomas gastrointestinales. Muy utilizado como espesante en helados y postres que necesitan congelación. Ingredientes: Cáscara de semilla de zaragatona. Uso: Disolver en frío o en caliente con fuerte agitación.		
0103127	B/. 500g TÖUFOOD STARCRÉM	
Espesante a base de almidón de patata modificado por hidratación que da una textura cremosa en frío. Sustituto del almidón de maíz dando una textura suave por tener un porcentaje menor de amilosa. Es transparente, aplicable a todo tipo de líquidos y proporciona una viscosidad estable en el horno como en mezclas ácidas. Ingredientes: Almidón de patata modificado (E-1414). Uso: Mezclar con el resto de ingredientes tanto en frío como en caliente.		
0103105	B/. 4kg TÖUFOOD TRISÖL	
Hidrato de carbono tipo fibra obtenido de la hidrólisis del almidón de trigo. Al ser fibras de cadena larga, actúan como un agente de carga y repelen el aceite de su entorno. Muy recomendado para utilizarlo como harina para freír, donde a causa de este rechazo del aceite, se obtiene una textura mucho más crujiente que utilizando una masa de fritura tradicional y nada aceitosa. Ingredientes: Fibra soluble de trigo. Uso: Sustituir parte de las harinas utilizadas habitualmente en la elaboración.		
0103152	B/. 450g TÖUFOOD ULTRATÈX	
Hidrato de carbono tipo almidón extraído de la tapioca, pregelatinizado y modificado por acetilación, que da una textura cremosa en frío. Aporta texturas crujientes cuando se deshidrata. Es transparente, aplicable a todo tipo de líquidos y proporciona una viscosidad estable en el horno como en mezclas ácidas. Ingredientes: Almidón de tapioca modificado (E-1442). Uso: Mezclar con el resto de ingredientes tanto en frío como en caliente con fuerte agitación.		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103094 0103093	B/. 180g TÖUFOOD ASCORBIC B/. 800g TÖUFOOD ASCORBIC	
Ácido que se extrae de frutas y otras partes de las plantas o de fermentaciones. También conocido como vitamina C, tiene propiedades antioxidantes por lo que evita que se oscurezcan frutas y verduras al pelarlas y la oxidación de carnes. Ingredientes: Ácido ascórbico (E-300). Uso: Se utiliza habitualmente diluido en agua, ya sea pintando la superficie del producto a preservar con la solución o introduciendo directamente el producto en esta solución.		
0103180	B/. 500g TÖUFOOD ANTIÖX	
Mezcla de ácido ascórbico y xantana usado como antioxidante de frutas, verduras y otros alimentos. El espesor aportado por la xantana permite obtener una textura viscosa y espesa que se adhiere a los alimentos evitando, por una parte, el contacto con el oxígeno exterior y por otra, reteniendo cerca del alimento el ácido ascórbico, potente antioxidante. Ingredientes: Goma xantana (E-415), ácido ascórbico (E-300). Uso: Disolver el producto en agua y sumergir las piezas de fruta/verdura o pintarlas con la solución.		
0103130	B/. 1kg TÖUFOOD BICÄRB	
Sal sódica en forma de polvo blanco cristalino y ligeramente salino usado como agente gasificante. También llamado “baking soda”, reacciona con ácidos liberando dióxido de carbono en la mezcla, lo que lo hace muy habitual en repostería en la elaboración de masas batidas como bizcochos. Ingredientes: Bicarbonato de sodio (E-500). Uso: Mezclar con el resto de ingredientes.		
01030106	B/. 600g TÖUFOOD CÄLCIC	
Fuente de calcio mineral para aplicaciones diversas como la producción de quesos. Utilizado habitualmente en alta cocina para preparar el baño de calcio para producir la esferificación diversa. Hay que lavar posteriormente las esferas ya que aporta sabores amargos. Ingredientes: Cloruro de calcio (E-509). Uso: Incorporarlo directamente al agua para su disolución.		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103129	B/. 400g TÖUFOOD CÄLX	
Mineral que aporta pH alcalino. Cuando los vegetales entran en contacto con el producto, se crea una capa que cuando se cuecen, hornean o hierven, el interior se cuece en su propio jugo, creando una textura increíblemente delicada. La cáscara puede ser blanda, seca o áspera, según como se cocinen los vegetales. También es adecuado para la técnica de la nixtamalización. Ingredientes: Hidróxido de calcio (E-526). Uso: Diluir el producto en agua y sumergir los alimentos en él, removiendo constantemente. Retirarlos de la solución de Cälx y enjuagarlos bien con agua limpia.		
0103092 0103091	B/. 180g TÖUFOOD CITRİC B/. 800g TÖUFOOD CITRİC	
Ácido que se extrae del jugo y piel de cítricos o de fermentaciones diversas. Tiene propiedades conservantes, y se utiliza en confituras, mermeladas, geles y pastas de fruta para optimizar la gelificación de las pectinas. También se usa para reducir la oxidación de frutas y verduras, proporcionar acidez, para hacer azúcar invertido, etc. Ingredientes: Ácido cítrico (E-330). Uso: Se utiliza habitualmente diluido en agua o introduciendo directamente en la preparación.		
0103107	B/. 600g TÖUFOOD CITRÄTE	
Sal cítrica reguladora de la acidez. Disminuye la acidez, por ejemplo, de zumos de fruta ácidos y ayuda a disminuir la acidez de los productos para poder hacer esferificaciones básicas de productos ácidos. Ingredientes: Citrato de trisodio dihidratado (E-301). Uso: Se utiliza incorporándolo directamente al líquido u otros productos.		
0103098 0103097	B/. 180g TÖUFOOD CREAM TARTÄR B/. 800g TÖUFOOD CREAM TARTÄR	
Estabilizante para montar claras, evitar la cristalización del azúcar en almíbares y glaseados (actúa como castigo). Mezclándolo con bicarbonato de sodio se obtiene una levadura química para pastelería. Ingredientes: Bitartrato de potasio (E-336). Uso: Incorporarlo directamente las claras, azúcar u otros productos.		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103181	B/. 400g TÖUFOOD EFFERVESCENT	
Producto efervescente a base de ácido cítrico y bicarbonato sódico que al entrar en un medio húmedo producen gas carbónico. Ingredientes: Azúcar, ácido cítrico (E-330), bicarbonato de sodio (E-500ii), sirope de glucosa. Uso: Introducir directamente en la preparación junto al resto de ingredientes.		
0103026 0103025	B/. 130g TÖUFOOD GLÜCOCAL B/. 600g TÖUFOOD GLÜCOCAL	
Mezcla de gluconato y lactato de calcio empleado para la aportación de calcio para producir el efecto gelificante del Alginate, sobre todo en la técnica de la esferificación. El gel producido en este medio cálcico es termoestable y, por lo tanto, no se vuelve líquido con el aumento de la temperatura. Ingredientes: Gluconato de calcio (E-578), lactato de calcio (E-327). Uso: Mezclar en frío con fuerte agitación.		
0103142	B/. 800g TÖUFOOD MALİC	
Ácido de origen natural que está presente en muchos vegetales, sobre todo en las frutas de sabor ácido como las uvas, las manzanas y las cerezas verdes. Tiene propiedades conservantes y acidulantes, y se utiliza principalmente para acidificar bebidas y otros productos ya que presenta un perfil ácido en boca muy envolvente, focalizándose a los lados de la boca y encima del paladar. Ingredientes: Ácido málico (E-296). Uso: Se utiliza habitualmente diluido en agua o introduciendo directamente en la preparación.		
0103096 0103095	B/. 175g TÖUFOOD TARTARİC B/. 700g TÖUFOOD TARTARİC	
Ácido obtenido a partir la uva u otras frutas. Tiene propiedades conservantes y puede actuar como potenciador del sabor y como estabilizador del color. Es un acidificante habitual para vinos, mermeladas, helados, gelatinas, jugos u otros alimentos. Mezclado con bicarbonato se obtiene una levadura química para bizcochos. Ingredientes: Ácido tartárico (E-334). Uso: Se utiliza habitualmente diluido en agua o introduciendo directamente en la preparación.		

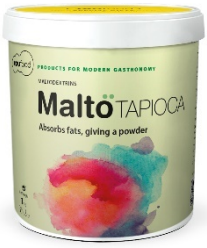


CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103150	B/. 450g TÖUFOOD CITRÜS FIBER	
Fibra de cítricos con propiedades emulsionantes, estabilizantes y emulgentes. Actúa como sustituto de grasas y puede ser un sustituto de la yema de huevo. Emulsiona todo tipo de productos, en frío o caliente y no se ve afectado por la variación de pH. También previene la sinéresis en congelación. Utilizado en mayonesas sin huevo, cremas, ganaches, masas batidas, bizcochos, masas fermentadas, helados y bebidas. Ingredientes: Fibra de cítricos, goma xantana (E-415). Uso: Mezclar en una de las dos fases (agua o grasa) de la elaboración e integrar a la otra fase mezclando de forma continua hasta obtener la correcta emulsión.		
0103136	B/. 550g TÖUFOOD COLD FÖAM	
Espesante-emulsionante que estabiliza espumas batidas y de sifón en frío. Permite la realización de cualquier espuma sin necesidad de utilizar los estabilizantes estándar. Es insaboro y no necesita reposo dado que actúa de forma instantánea. Ingredientes: Glucosa deshidratada, dextrosa, aceite vegetal de palma, emulsionantes: E-471, E-472b, E-472e, espesantes: E-401, E-412, proteína de leche, estabilizante: E-340ii. Uso: Disolver en frío los ingredientes con fuerte agitación. Introducir la mezcla en el sifón y colocar la carga de gas o montar con varillas.		
0103137	B/. 450g TÖUFOOD HOT FÖAM	
Espesante-emulsionante que estabiliza espumas batidas y de sifón en caliente. Posee un efecto montante que permite la realización de cualquier espuma. Ingredientes: Albúmina de huevo, maltodextrina, glucosa deshidratada, aceite vegetal de palma, emulsionantes: E-471, E-472b, E-472e, espesantes: E-410, E-412, E-415, E-407, proteína de leche, estabilizante: E-340ii. Uso: Calentar la mezcla líquida, disolver la dosis de Hot Föam con fuerte agitación. Introducir la mezcla en el sifón y colocar la carga de gas o montar con varillas. Para mantener la espuma caliente, conservar el sifón al baño maría.		
0103102 0103101	B/. 90g TÖUFOOD GLYCĚ B/. 400g TÖUFOOD GLYCĚ	
Usado como emulsionante de agua en aceite y agente estructurante de emulsiones. Al modificar la cristalización de las grasas facilita la integración de diferentes ingredientes y aumenta su punto de fusión, haciendo posible aceites sólidos o aires de aceites. Actúa como un agente anti endurecimiento en masas de pastelería. También muy utilizado en helados. Ingredientes: Modo y diglicéridos de ácidos grasos (E-471). Uso: Introducido directamente en un medio graso y calentar hasta fundir el producto. Mezclar con el resto de ingredientes.		

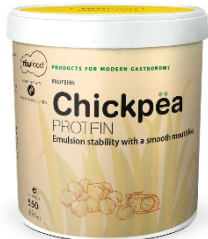


CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103004 0103003	B/. 75g TÖUFOOD LĒCITIN B/. 300g TÖUFOOD LĒCITIN	
Es un fosfolípido extraído de la soja que tiene una función emulsionante, pero que en cocina se utiliza por su función espumante. Es ideal para transformar caldos y zumos en espumas, pero también aceites en espumas grasas y para elaborar espumas muy aéreas llamadas comúnmente aires. Los mejores aires se obtienen con temperaturas entre 30 y 40° C. Las espumas realizadas con Lécitin se pueden congelar. Ingredientes: Lecitina de soja. Uso: Se mezcla en frío con fuerte agitación y se realiza la espuma con un brazo triturador colocado entre el líquido y el aire exterior.		
0103100 0103099	B/. 120g TÖUFOOD SUCRÖ B/. 500g TÖUFOOD SUCRÖ	
Emulsionante obtenido a partir del azúcar (sacarosa) y ácidos grasos. Se puede utilizar para emulsionar aceites con productos acuosos, pero se emplea habitualmente como producto espumante produciendo "aires" de todo tipo de productos, también con productos ácidos o alcohólicos. Ingredientes: Sucroester (E-473). Uso: Se mezcla en frío con fuerte agitación y se realiza la espuma con un brazo triturador colocado entre el líquido y el aire exterior.		
0103148	B/. 1L TÖUFOOD GLYCÉRIN	
Emulsionante líquido y anticongelante para productos congelados a base de glicerol vegetal. Puede usarse con cualquier mezcla de grasas y agua. Muy utilizado para la elaboración de helados, sorbetes o ganaches, ya que aporta una gran estabilidad a la emulsión. Ingredientes: Agua, glicerina. Uso: Mezclar el producto con el helado, en caliente o en frío.		
0103103	B/. 500g TÖUFOOD MÄLTO AQUO	
Mezcla de hidratos de carbono obtenidos de la rotura del almidón de maíz. Tiene propiedades de carga con lo que se consigue que, al aplicarlo sobre productos acuosos, incluso ácidos como el vinagre o alcohólicos, éstos se conviertan en polvo. Se recomienda usar líquidos con cierta concentración para mantener un sabor intenso en la elaboración final. Ingredientes: Maltodextrina de maíz waxy. Uso: Mezclar el producto con productos acuosos y triturar unos minutos para romper los grumos.		

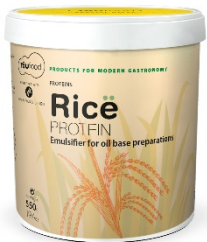
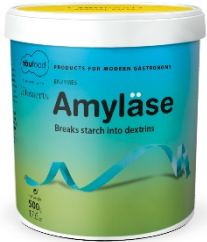
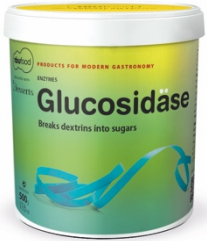


CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103051	B/. 1kg TÖUFOOD MÄLTO TAPIOCA	
Mezcla de hidratos de carbono, obtenidos de la partición del almidón de tapioca. Son diferentes cadenas de glucosa (dextrosa) que, debido a su propiedad de agente de carga, tienen la capacidad de retener los aceites y grasas en general, en frío o en caliente, obteniendo productos en polvo con un fuerte sabor a la grasa que retienen. También tiene propiedades humectantes, espesantes y anticristalizantes. Ingredientes: Maltodextrina de tapioca. Uso: Mezclar el producto con productos grasos y triturar unos minutos para romper los grumos.		
0103170	B/. 750g MÄLTO DEXTRIN	
Maltodextrina de maíz que actúa como agente de carga, absorbiendo agua y preservando texturas crujientes, así como aumentando la carga sólida en helados, espumas, cremosos y ganaches. Ingredientes: Maltodextrina de maíz. Uso: Incorporar directamente a la preparación.		
0103191	B/. 600g MÄLTO YUCA	
Mezcla de hidratos de carbono, obtenidos de la partición del almidón de yuca. Tiene la capacidad de absorber aceites y grasas, obteniendo productos en polvo con un fuerte sabor a la grasa que retienen. Ingredientes: Maltodextrina de yuca. Uso: Mezclar el producto con productos grasos y triturar unos minutos para romper los grumos.		
0501026	B/. 700g TÖUFOOD KÖJI RICE	
Arroz perlado de grado sake cocido al vapor con Aspergillus Oryzae y posteriormente deshidratado. Utilizado como iniciador de fermentaciones, produce un agradable sabor afrutado Su aplicación transforma el almidón en azúcares fermentables, las proteínas en aminoácidos y las grasas en aceites sencillos. Otros productos fermentados como el miso, el shio koji o el amazake son producidos a partir de este producto. Ingredientes: Arroz, koji. Uso: Mezclar con otros ingredientes y mantener a una temperatura de unos 30°C para mantener la fermentación.		

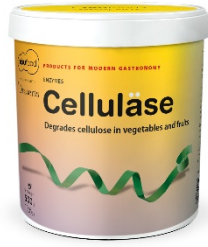


CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103158	B/. 350g TÖUFOOD CHICKPĒA PROTEIN	
Proteína de garbanzo usada por su gran poder aireante con un alto grado de overrun. Aporta muy poco sabor y mantiene con facilidad la estabilidad de espumas y mezclas emulsionadas. Ingredientes: Proteína de garbanzo. Uso: Añadir directamente a la preparación y montar con varillas o en sifón.		
0103156	B/. 500g TÖUFOOD PĒA PROTEIN	
Proteína de guisante con un excelente poder emulsionante, buena formación de gel, texturizante y espumante, pero con overrun más bajo que proteína de patata. Muy utilizado en bases de mousses y sustitutos de nata en combinación con inulina. Ingredientes: Proteína de guisante. Uso: Añadir directamente a la preparación y montar con varillas o en sifón.		
0103147	B/. 400g TÖUFOOD POTĀTO BAKE PROTEIN	
Proteína de patata usada, sobre todo, como sustituto de huevo. Tiene mucho poder de coagulación y estructuración, por lo que es ideal para recetas que haya que hornear, como galletas, tartas o brownies. Tiene un sabor fuerte con alta dosis. Ingredientes: Proteína de patata. Uso: Añadir directamente a la preparación y montar con varillas o en sifón.		
0103177	B/. 350g TÖUFOOD POTĀTO WHIP PROTEIN	
Proteína de patata con gran poder de aireación y emulsión. Puede sustituir la clara de huevo en recetas donde haya que introducir una gran cantidad de gas, habitualmente aire. No deja un sabor fuerte y es resistente al calor. Ingredientes: Proteína de patata. Uso: Añadir directamente a la preparación y montar con varillas o en sifón.		

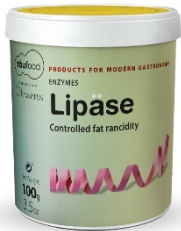


CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103157	B/. 550g TÖUFOOD RICE PROTEIN	
Proteína de arroz utilizada como agente de carga y como complementación proteica. Aporta una mejora a la textura de las masas. Ingredientes: Proteína de arroz. Uso: Añadir directamente a la preparación y montar con varillas o en sifón.		
0103159	B/. 350g TÖUFOOD SOY PROTEIN	
Proteína de soja usada como emulsionante con una muy buena retención de agua, como sustituto de claras de huevo en preparaciones frías y con pH neutro. Ingredientes: Proteína de soja. Uso: Añadir directamente a la preparación y montar con varillas o en sifón.		
0103134 0103145	B/. 100g TÖUFOOD AMYLÄSE B/. 500g TÖUFOOD AMYLÄSE	
Complejo enzimático concentrado. Acelera el proceso de degradación del almidón en dextrinas y azúcares. Permite que los almidones adquieran texturas distintas, se endulce el producto sin añadir edulcorantes y aumente el poder fermentativo de la mezcla. Ingredientes: Maltodextrina, amilasa. Uso: Aplicar directamente en polvo encima del producto, impregnar en vacío o inyectar con jeringuilla diluido en agua.		
0103162 0103169	B/. 100g TÖUFOOD GLUCOSIDÄSE B/. 500g TÖUFOOD GLUCOSIDÄSE	
Complejo enzimático concentrado. Degrada el licuado de almidón y en glucosa. Se puede aplicar en procesos de producción de leches vegetales o para desarrollar azúcares fermentables para la producción de alcohol. Su aplicación aporta sabor dulce y facilita la fermentación. Su funcionalidad y rendimiento aumentan drásticamente si se usa junto la Amyläse. Ingredientes: Maltodextrina, amiloglucosidasa. Uso: Cubrir, inyectar o sumergir el producto con la solución de Glucosidäse. Se puede aplicar directamente encima del producto.		

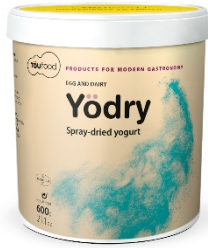
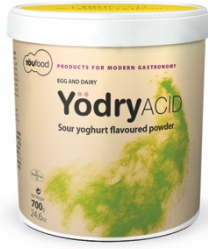


CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103119 0103168	B/. 100g TÖUFOOD INVERTÄSE B/. 500g TÖUFOOD INVERTÄSE	
Complejo enzimático concentrado producido por la levadura <i>S. Cerevisiae</i>. Acelera el proceso de degradación de la sacarosa en glucosa o dextrosa y fructosa, es decir, en azúcar invertido sin añadir ácido o calor. Se consiguen azúcares invertidos de distintos azúcares como el muscovado, y permite endulzar productos potenciando sus propios azúcares. Utilizado en bombonería para hacer bombones con el interior líquido. Ingredientes: Maltodextrina, invertasa. Uso: Mezclar con el azúcar o fondant y dejar reposar a temperatura ambiente. Para potenciar los azúcares de diferentes productos, impregnar al vacío el producto.		
0103135 0103146	B/. 100g TÖUFOOD CELLULÄSE B/. 500g TÖUFOOD CELLULÄSE	
Complejo enzimático concentrado producido por levaduras. Degrada la celulosa presente en frutas y otras partes de las plantas de manera que clarifica zumos y pela, licua y ablanda partes de frutas y vegetales sin cocer, manteniendo el sabor de fresco. Ingredientes: Maltodextrina, beta-glucanasa, celulasa, estabilizantes: E-551, E-211. Uso: Cubrir, inyectar o sumergir el producto con la solución de Celluläse. Se recomienda impregnar con 2-5 ciclos de vacío para mayor rendimiento. Se puede aplicar directamente en polvo encima del producto.		
0103161 0103160	B/. 100g TÖUFOOD NARAGINÄSE B/. 500g TÖUFOOD NARAGINÄSE	
Complejo enzimático. Su función es la liberación y potenciación de aromas, así como la reducción o eliminación de moléculas amargantes de origen no proteico. Utilizada para aumentar el aroma en el vino, te, zumos de fruta y quitar el amargor producido por ciertos vegetales, como los cítricos o la berenjena. Ingredientes: Maltodextrina, alfa-rhamnosidasa, beta-glucosidasa. Uso: Cubrir, inyectar o sumergir el producto con la solución de Naraginäse. Se recomienda impregnar con 2-5 ciclos de vacío para mayor rendimiento. Se puede aplicar directamente en polvo encima del producto.		
0103121 0103128	B/. 100g TÖUFOOD PECTINÄSE B/. 500g TÖUFOOD PECTINÄSE	
Complejo enzimático concentrado. Degrada la pectina presente en frutas y otras partes de las plantas de manera que clarifica zumos y pela, licua y ablanda partes de frutas y vegetales sin cocer, manteniendo el sabor de fresco. Ingredientes: maltodextrina, sacarosa, cloruro de sodio, pectinasa, beta-glucanasa, estabilizantes: E-202, E-517. Uso: Cubrir, inyectar o sumergir el producto con la solución de Pectinäse. Se recomienda impregnar con 2-5 ciclos de vacío para mayor rendimiento. Se puede aplicar directamente en polvo encima del producto.		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
	B/. 100g TÖUFOOD LIPÄSE B/. 500 g TÖUFOOD LIPÄSE	
	Complejo enzimático concentrado producido por la fermentación de la levadura <i>Rhizopus oryzae</i>. Se utiliza para degradar todo tipo de grasas naturales, de origen animal o vegetal, para todo tipo de procesos alimentarios. Ingredientes: agua, colorantes E102, cloruro sódico, conservante: E202. Uso: Cubrir, inyectar o sumergir el producto con la solución de Lipäse. Se recomienda impregnar con 2-5 ciclos de vacío para mayor rendimiento. Se puede aplicar directamente en polvo encima del producto.	
0103108	B/. 1kg TRANSGLUTAMINASA EB AJINOMOTO (CARNE)	
	La TRANSGLUTAMINASA ACTIVA EB de AJINOMOTO es una enzima que actúa con las proteínas de los alimentos y está destinada a mejorar las propiedades y el acabado del producto final, aumentando su valor añadido: firmeza, viscosidad, termo estabilidad y capacidad de retención de líquidos. Útil para hamburguesas, terrinas, rellenos sin brida y reconstitución de piezas troceadas para formar una pieza entera. Ingredientes: Caseinato de sodio, maltodextrina, transglutaminasa. Uso: Espolvorear directamente sobre el producto crudo o hacer una mezcla de 1 parte de producto en 5 partes de agua y pintar las piezas a unir. Es necesario desactivar la enzima con calor una vez aplicado el producto.	
0103140	B/. 1kg TRANSGLUTAMINASA GS AJINOMOTO (PESCADO)	
	La TRANSGLUTAMINASA ACTIVA GS de AJINOMOTO es una enzima que actúa con las proteínas de los pescados. Indicada para reestructurar piezas de pescado crudo con el fin de formar una pieza entera, así como en hamburguesas, tarrinas y rellenos. Ingredientes: Cloruro de sodio, gelatina de pescado, fosfato de trisodio (E-339iii), maltodextrina, transglutaminasa, aceite de girasol. Uso: Espolvorear directamente sobre el producto crudo o hacer una mezcla de 1 parte de producto en 5 partes de agua y pintar las piezas a unir. Es necesario desactivar la enzima con calor una vez aplicado el producto.	
0103043 0103042	B/. 80g TÖUFOOD ALBÜMIN EGG B/. 400 g TÖUFOOD ALBÜMIN EGG	
	Proteína que se obtiene a partir de claras de huevos frescos de gallina, mediante pasteurización y secado spray dried. Tiene un gran efecto montante, se obtienen texturas esponjosas estables batidas o hechas con sifón, como mousses, merengues, bizcochos y otras elaboraciones. En comparación con la clara de huevo fresca, tiene un 25% más de poder montante y presenta una estabilidad de la espuma 5 veces mayor. Ingredientes: Albúmina de huevo. Uso: Mezclar con todos los componentes de la receta en las proporciones adecuadas. Batir convenientemente hasta obtener la textura deseada.	

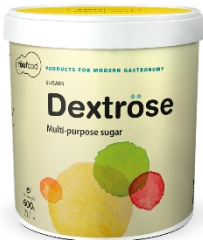
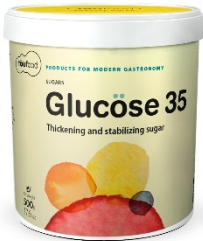


CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103164	B/. 700g TÖUFOOD SKIMMED MILK	
Leche desnatada y pasteurizada pulverizada con la técnica del spray-dried. Esta técnica consigue mantener todo el sabor del producto principal y transformarlo en un polvo fino. Tiene un muy bajo valor de materia grasa, y aporta extracto seco en la receta, aportando todas las funciones beneficiosas de la leche y sus proteínas. Aplicable en recetas de pastelería, heladería, bombonería u otras. También puede reconstituirse como leche si se rehidrata. Ingredientes: Leche desnatada. Uso: Incorporarlo directamente a la receta a elaborar.		
0103173	B/. 750g TÖUFOOD CASEINÄTE	
Proteína de leche deshidratada mediante la técnica del spray dried o atomización. Producida por precipitación ácida a partir de leche desnatada, posteriormente neutralizada y deshidratada. Aplicada habitualmente en ganaches. También mousses, cremosos, etc. donde se sustituya la nata o los lácticos por agua. Ingredientes: Proteína de leche (Caseinato sódico). Uso: Incorporarlo directamente a la receta a elaborar.		
0103049 0103048	B/. 130g TÖUFOOD YÖDRY B/. 600g TÖUFOOD YÖDRY	
Yogur pulverizado con la técnica del spray-dried. Esta técnica consigue mantener todo el sabor del producto principal y transformarlo en un polvo fino. Tiene un alto porcentaje de proteínas y un bajo porcentaje en grasas, y genera un intenso sabor a yogur a cualquier preparación como caramelos, galletas, bizcochos, frutas y otras elaboraciones. Las elaboraciones con Yödry se pueden hornear y congelar. Ingredientes: Yogur, fosfato de calcio (E-341). Uso: Mezclar todos los componentes según la elaboración.		
0103188	B/. 700g TÖUFOOD YÖDRY ACID	
Preparado en polvo con sabor y aroma de yogur para aportar el sabor del yogur en recetas en las que no es posible añadir yogur fresco. Se presenta en polvo, siendo muy fácil de incorporar en distintas elaboraciones como caramelos, nougatines o croquants, galletas o bizcochos entre otras masas, frutas liofilizadas, helados, etc. Ingredientes: Almidón modificado de patata, azúcar, proteína de leche, grasa vegetal hidrogenada de coco, jarabe de glucosa, leche desnatada en polvo, ácido cítrico (E-330), aroma de yogur, difosfato de potasio (E-340ii), polifosfato sódico (E-452i). Uso: Mezclar todos los componentes según la elaboración.		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103054 0103053	B/. 100g TÖUFOOD BLÄCK B/. 500g TÖUFOOD BLÄCK	
Colorante natural a base de carbón que se obtiene de la carbonización de las cáscaras de coco, dando un color que varía entre el gris y el negro puro. El carbón poroso puede absorber partículas para la purificación del agua o para retener compuestos tóxicos. En cocina se utiliza por su poder colorante negro, en elaboraciones como salsas, helados, batidos o cualquier otra elaboración, sin aportar ningún sabor añadido. Ingredientes: Carbón vegetal (E-153). Uso: Mezclar la elaboración con el carbón y agitar.		
0103163	B/. 100g TÖUFOOD BLÜE	
La ficocianina, es una proteína de origen natural que da coloraciones que van desde el azul verdoso pálido hasta el azul eléctrico intenso. Se extrae directamente del alga <i>Arthrospira platensis</i> (spirulina). Se puede utilizar directamente en la elaboración de productos de pastelería o de cocina en general dando coloraciones azules. También se puede utilizar para conseguir fluorescencia azulado-verdosa (brillo en la oscuridad) en coctelería, glaseados etc. utilizando luz negra. Ingredientes: Ficocianina. Uso: Aplicar directamente, aunque se recomienda disolver en agua para su aplicación.		
0103112	B/. 100g TÖUFOOD GRËEN	
La clorofila se puede usar como colorante natural dando coloraciones que van desde el amarillo verdoso hasta el verde intenso. Se puede utilizar directamente en la elaboración de productos de pastelería, heladería o de cocina en general dando coloraciones verdes. Ingredientes: Clorofilina (E-141). Uso: Aplicar directamente, aunque se recomienda disolver en agua para su aplicación.		
0103113	B/. 100g TÖUFOOD RËD	
El carmín de cochinilla es el colorante rojo natural más utilizado en alimentación. Se obtiene a partir de los cuerpos secos de las hembras del insecto <i>Coccus Cacti</i> o cochinilla. Da coloraciones que rosáceo hasta el rojo intenso. Se puede utilizar directamente en la elaboración de productos de pastelería, heladería o de cocina en general dando coloraciones rojas. Ingredientes: Carmín de cochinilla (E-120). Uso: Aplicar directamente, aunque se recomienda disolver en agua para su aplicación.		

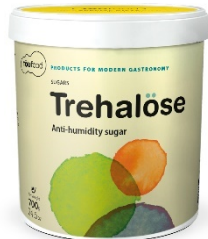


CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103114	B/. 80g TÖUFOOD YĖLLÖW	
La riboflavina, es un colorante de origen natural que da coloraciones que van desde el amarillo pálido hasta el amarillo intenso. Se puede utilizar directamente en la elaboración de productos de pastelería o de cocina en general dando coloraciones de amarillo verdoso en poca proporción a amarillo yema de huevo en mayores proporciones. También se puede utilizar para conseguir fluorescencia amarillo-verdosa (brillo en la oscuridad) en coctelería, glaseados etc. Ingredientes: Riboflavina. Uso: Aplicar directamente, aunque se recomienda disolver en agua para su aplicación.		
0103057 0103056	B/. 130g TÖUFOOD DEXTRÖSE B/. 600g TÖUFOOD DEXTRÖSE	
Azúcar simple obtenido de la división del almidón de maíz. Presente de manera natural en frutas, verduras, miel, etc., tiene un poder edulcorante de unas 0,5-0,8 veces el azúcar (sacarosa). Se utiliza ampliamente en confitería, bebidas, chicles, mermeladas, confituras y en pastelería. Tiene propiedades fermentativas. También se utiliza para evitar la formación de cristales de hielo en helados y como conservante para alargar la vida útil de muchos productos. Ingredientes: Dextrosa. Uso: Mezclar directamente con los ingredientes.		
0103175	B/. 500g TÖUFOOD FRUCTÖSE	
Azúcar simple obtenido de la división del almidón de maíz. Tiene un poder edulcorante de 1,4 veces el azúcar, y se utiliza como potenciador del dulzor, para elaboraciones aptas para diabéticos y para alimentos para deportistas, ya que se caracteriza por ser una fuente directa de energía. Ingredientes: Fructosa. Uso: Mezclar directamente con los ingredientes.		
0103059 0103058	B/. 120g TÖUFOOD GLUCÖSE 35 B/. 500g TÖUFOOD GLUCÖSE 35	
Mezcla de hidratos de carbono atomizados obtenidos a partir del almidón, habitualmente de maíz. Esta glucosa atomizada es del 35 DE y su poder edulcorante se asocia a 0,35 veces el del azúcar. Con un alto poder anticristalizante, resulta muy útil para productos elaborados a base de frutas (confituras y otros dulces). Tiene efecto espesante, estabilizante y conservante. Muy utilizada en heladería, para caramelos y gominolas, pastelería, confitería, bebidas, chicles, mermeladas, etc. Ingredientes: Glucosa. Uso: Mezclar directamente los ingredientes y llevar a la temperatura propuesta.		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103165 0103126	B/. 250g TÖUFOOD GLUCÖSE SYRUP B/. 1200g TÖUFOOD GLUCÖSE SYRUP	
Líquido para aplicar como ingrediente en formulaciones de pastelería, cremas, rellenos, turrone, mazapanes, etc. Se trata de una disolución acuosa purificada y concentrada de sacáridos obtenidos por hidrólisis de almidón de maíz. Ingredientes: Jarabe de glucosa (y fructosa). Uso: Incorporarlo directamente a la receta a elaborar.		
0103132	B/. 1200g TÖUFOOD INVÈRT SUGAR	
Jarabe de glucosa (y fructosa) líquido obtenido a partir de la inversión de la sacarosa con propiedades humectantes, anticristalizantes y edulcorantes, y un alto poder fermentativo. Conserva más tiernas elaboraciones de bollería substituyendo un 10-15% de la sacarosa por Invèrt Sugar. Mantiene la humedad en ganaches y trufas, además de ser anticongelante para heladería, ya que posee un poder anticongelante 1,9 veces superior al de la sacarosa. Ingredientes: Sacarosa, fructosa, glucosa, agua. Uso: Incorporarlo directamente a la receta a elaborar.		
0103153	B/. 700g TÖUFOOD LACTÖSE	
Azúcar que se obtiene habitualmente de la leche, ya que se encuentra en la leche de la mayoría de los mamíferos. Tiene un sabor suave y un bajo dulzor, por lo que se suele utilizar como sustitutivo al azúcar para reducir el dulzor de la receta sin cambiar el aporte de sólidos. Presenta una menor solubilidad que el azúcar de mesa. Prácticamente no tiene poder fermentativo, por lo que también se usa para endulzar bebidas fermentadas. También tiene propiedades antihumectantes. Ingredientes: Lactosa. Uso: Mezclar directamente con los ingredientes.		
0103187	B/. 850g TÖUFOOD PALATINÖSE	
También conocida como isomaltulosa, se trata de un azúcar con un dulzor similar a la sacarosa, aunque tiene un índice glucémico muy bajo, siendo el único azúcar totalmente digerible por el organismo. Se suele extraer a partir de la remolacha, aunque también se produce naturalmente en la melaza de caña de azúcar o en la miel. Es muy soluble en medio acuoso, higroscópico y presenta una buena estabilidad en condiciones ácidas y de temperaturas altas. No es un azúcar fermentable. Ingredientes: Palatinosa. Uso: Mezclar con el resto de ingredientes tanto en frío como en caliente.		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103055 0103052	B/. 175g TÖUFOOD TREHALÖSE B/. 700g TÖUFOOD TREHALÖSE	
Azúcar que se obtiene por tratamiento del almidón, habitualmente de maíz. Destaca su capacidad de endulzar aproximadamente la mitad del azúcar y también posee una gran capacidad de absorción del agua, por lo que en productos con un porcentaje elevado de humedad (entre el 7-9 %) como pasteles, bizcochos y otras elaboraciones, mantiene la esponjosidad de la masa, y en especialidades con un bajo contenido en agua (entre un 2-5%) como galletas, crackers y pastas de té, preserva su textura crujiente. Ingredientes: Trehalosa. Uso: Mezclar directamente con los ingredientes.		
0103178	B/. 800g TÖUFOOD ROSË SUGAR	
Azúcar con aroma de rosa, es decir, aromatizado, coloreado y con sabor a rosa. Su aplicación es muy sencilla, como cualquier otro azúcar, pero incorporará lo que ya hemos mencionado, color, aroma y sabor a rosas, pudiendo ser utilizado en postres, elaboraciones de repostería y pastelería e incluso para aportar un punto a un cóctel. La intensidad de sabor se puede ajustar sustituyendo Rosë Sugar por una parte o la totalidad del azúcar de la receta. Ingredientes: Azúcar, almidón de maíz, aroma, colorante: E-122. Uso: Mezclar directamente con los ingredientes.		
0103172	B/. 800g TÖUFOOD VIOLËT SUGAR	
Azúcar con aroma de violetas, es decir, aromatizado, coloreado y con sabor a violeta. Su aplicación es muy sencilla, como cualquier otro azúcar, pero incorporará lo que ya hemos mencionado, color, aroma y sabor a violeta, pudiendo ser utilizado en postres, elaboraciones de repostería y pastelería e incluso para aportar un punto a un cóctel. La intensidad de sabor se puede ajustar sustituyendo Violët por una parte o la totalidad del azúcar de la receta. Ingredientes: Azúcar, almidón de maíz, aroma, colorantes: E-122, E-133. Uso: Mezclar directamente con los ingredientes.		
0103166	B/. 2kg TRIMOLINA ERSTEIN	
Azúcar invertido de textura cremosa, completamente incristalizable. Conserva la humedad y frescura de los productos cocidos, impidiendo su re cristalización. Fija bien los aromas y mejora la textura de la pasta. Ingredientes: Azúcar invertido microcristalizado. Uso: Añadir directamente a la preparación.		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103061 0103060	B/. 175g TÖUFOOD ERYTHRITÖL B/. 700g TÖUFOOD ERYTHRITÖL	
Polialcohol obtenido a partir de la glucosa. Tiene un poder edulcorante 0,6-0,7 veces el azúcar y se aplica básicamente para endulzar bebidas y productos para diabéticos, siendo el poliol que más recomendado. Se utiliza en helados para la elaboración de helados bajos en calorías. A diferencia de los otros polioles, Erythritöl no provoca problemas digestivos a proporciones elevadas. Ingredientes: Eritritol (E-968). Uso: Añadir directamente a la preparación.		
0103067 0103066	B/. 175g TÖUFOOD ISOMÄLT B/. 700g TÖUFOOD ISOMÄLT	
Polialcohol obtenido a partir de la sacarosa que tiene un poder edulcorante 0,5 veces el azúcar. Se utiliza por su gran estabilidad en ambientes húmedos. Es estable a altas temperaturas (150°C), lo que evita la aparición del color típico de los caramelos quemados. Se aplica para caramelos, chocolates sin azúcar, chicles, confituras, jaleas y en general productos para diabéticos. Es el poliol más utilizado en restauración, sobre todo en pastelería, desde mediados de la década de 1990, substituyendo al azúcar. Es fácil de modelar, por lo que es muy utilizado para figuras de caramelo de todo tipo. En grandes cantidades puede tener efectos laxantes. Ingredientes: Isomalt (E-953). Uso: Mezclar con el resto de ingredientes, o fundir en seco.		
0103069 010306	B/. 175g TÖUFOOD MALTITÖL B/. 700g TÖUFOOD MALTITÖL	
Polialcohol obtenido a partir de la transformación de la maltosa que se obtiene del almidón, habitualmente de maíz. Tiene un poder edulcorante 0,8 veces el del azúcar (sacarosa) y se usa en la elaboración de productos como chocolates, caramelos, chicles, galletas (en la masa para sustituir a la sacarosa) y productos para diabéticos, en general. También es muy utilizado en heladería para obtener productos más bajos en calorías y menos dulces. En grandes cantidades puede tener efectos laxantes. Ingredientes: Maltitol (E-965). Uso: Mezclar todos los componentes según la elaboración.		
0103065 0103064	B/. 110g TÖUFOOD MANNITÖL B/. 500g TÖUFOOD MANNITÖL	
Poliol obtenido a partir de la fructosa. Tiene un poder edulcorante 0,6 veces el dulzor del azúcar y se utiliza para obtener caramelos duros, comprimidos, chicles y, en general productos, para diabéticos. Muy útil para bañar diferentes productos produciendo una capa fina, crujiente e impermeable, ya que cristaliza con mucha rapidez. Admite colorantes y se puede conservar en la nevera. Ingredientes: Manitol (E-421). Uso: Fundir el Mannitöl en seco a fuego lento y sumergir los alimentos en este poliol.		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103063 0103062	B/. 130g TÖUFOOD SORBITÖL B/. 600g TÖUFOOD SORBITÖL	
Polialcohol obtenido a partir de la transformación de la maltosa que se obtiene del almidón. Tiene un poder edulcorante 0,8 veces el del azúcar y se usa en la elaboración de productos como chocolates, caramelos, chicles, galletas y productos para diabéticos, en general. También es muy utilizado en heladería para obtener productos más bajos en calorías y menos dulces. En grandes cantidades puede tener efectos laxantes. Ingredientes: sorbitol (E-420). Uso: Mezclar todos los componentes según la elaboración		
0103070	B/. 700g TÖUFOOD XYLITÖL	
Polialcohol obtenido a partir de la transformación de la celulosa. Tiene el mismo poder edulcorante que el del azúcar. Es un producto que, por su efecto refrescante, se aplica masivamente en chicles, recubrimiento de comprimidos y, en general, productos para diabéticos. En gastronomía se ha utilizado puntualmente para dar un toque de frescura a determinadas elaboraciones. En grandes cantidades puede tener efectos laxantes. Ingredientes: xilitol (E-967). Uso: Mezclar todos los componentes según la elaboración.		
0402041	B/. 90u TÖUFOOD SILICÄGEL	
Pastillas con gel de sílice de grado alimentario (color naranja) para mantener los alimentos libres de humedad de forma segura, cómoda y limpia. Cuando se saturan se vuelven blancas y dejan de ser eficaces. Homologado para uso alimentario. Evitar temperaturas superiores a 150°C. Ingredientes: Gel de sílice de grado alimentario. Uso: Introducir una o dos cápsulas en un recipiente hermético que contenga los alimentos. Cerrar bien la tapa. No ingerir.		
0402065	TÖUFOOD TÖOLS	
Kit de utensilios y componentes para las técnicas de cocina de vanguardia como la esferificación. Componentes: jeringa, cuchara esferificación, cucharas medidoras.		



0801013	B/. 500g TÖUFOOD CRÜNEY	
Miel de mil flores que se ha transformado para convertirla en pequeños cristales, gránulos irregulares crujientes, como azúcar con un poco de color, pero con sabor a miel. Puede utilizarse en distintas elaboraciones de pastelería y repostería en las que se quiera aportar el sabor de la miel sin necesidad de añadir líquidos, que podrían alterar el resultado final. Evidentemente, también se puede añadir en recetas saladas para ofrecer los contrastes característicos, dulce-salado además de crujiente. Ingredientes: Miel, maltodextrina, alginato de sodio (E-401). Uso: Aplicar diluido en agua o introducido directamente en la preparación.		
0103133	B/. 400g TÖUFOOD TOMÄTO	
Escamas crujientes de tomate concentrado y deshidratado con un sabor intenso a tomate. Aporta sabor a tomate a distintas preparaciones sin añadir acidez, así como una textura crujiente. Se puede utilizar directamente en el acabado de platos salados y dulces, utilizado como ingrediente dentro de una preparación o tritularlo para obtener un polvo fino. Al mezclarlo con líquidos, se rehidratará, espesando la preparación. Ingredientes: Tomate, almidón de maíz. Uso: Usar directamente, incorporarlos a la receta, o triturar para conseguir un fino polvo.		



LYÖfeeling

CATÁLOGO PRODUCTOS LYÖFEELING		2023
CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0801001	B/. 75g LYÖFEELING RASPBERRY	
Frambuesa entera deshidratada por la técnica de la liofilización. Ingredientes: Frambuesa Uso: Se puede utilizar directamente en el acabado de platos salados y dulces, en la elaboración de bombones y galletas o rehidratarlos para conseguir la textura y melosidad deseadas en diferentes preparaciones. También se pueden consumir solos o mezclados con leche o yogur. Usar directamente, hidratarlos con agua, o si se desea, triturar para conseguir un fino polvo		
0801002	B/. 50g LYÖFEELING STRAWBERRY	
Fresa cortada y deshidratada por la técnica de la liofilización. Ingredientes: Fresa Uso: Se puede utilizar directamente en el acabado de platos salados y dulces, en la elaboración de bombones y galletas o rehidratarlos para conseguir la textura y melosidad deseadas en diferentes preparaciones. También se pueden consumir solos o mezclados con leche o yogur. Usar directamente, hidratarlos con agua, o si se desea, triturar para conseguir un fino polvo		
0801003	B/. 150g LYÖFEELING BLACKCÜRRANT	
Grosella negra entera deshidratada por la técnica de la liofilización. Ingredientes: Grosella negra. Uso: Se puede utilizar directamente en el acabado de platos salados y dulces, en la elaboración de bombones y galletas o rehidratarlos para conseguir la textura y melosidad deseadas en diferentes preparaciones. También se pueden consumir solos o mezclados con leche o yogur. Usar directamente, hidratarlos con agua, o si se desea, triturar para conseguir un fino polvo		
0801004	B/. 100g LYÖFEELING PINEAPPLE	
Piña cortada y deshidratada por la técnica de la liofilización. Ingredientes: Piña Uso: Se puede utilizar directamente en el acabado de platos salados y dulces, en la elaboración de bombones y galletas o rehidratarlos para conseguir la textura y melosidad deseadas en diferentes preparaciones. También se pueden consumir solos o mezclados con leche o yogur. Usar directamente, hidratarlos con agua, o si se desea, triturar para conseguir un fino polvo		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0801005	B/. 100g LYÖFEELING MÄNGO	
Mango cortado y deshidratado por la técnica de la liofilización. Ingredientes: Mango Uso: Se puede utilizar directamente en el acabado de platos salados y dulces, en la elaboración de bombones y galletas o rehidratarlos para conseguir la textura y melosidad deseadas en diferentes preparaciones. También se pueden consumir solos o mezclados con leche o yogur. Usar directamente, hidratarlos con agua, o si se desea, triturar para conseguir un fino polvo		
0801006	B/. 150g LYÖFEELING BANÄNA	
Plátano cortado y deshidratado por la técnica de la liofilización. Ingredientes: Plátano Uso: Se puede utilizar directamente en el acabado de platos salados y dulces, en la elaboración de bombones y galletas o rehidratarlos para conseguir la textura y melosidad deseadas en diferentes preparaciones. También se pueden consumir solos o mezclados con leche o yogur. Usar directamente, hidratarlos con agua, o si se desea, triturar para conseguir un fino polvo		
0801007	B/. 100g LYÖFEELING SWEETCÖRN	
Maíz en grano deshidratado por la técnica de la liofilización. Ingredientes: Maíz. Uso: Se puede utilizar directamente en el acabado de platos salados y dulces, en la elaboración de bombones y galletas o rehidratarlos para conseguir la textura y melosidad deseadas en diferentes preparaciones. También se pueden consumir solos o mezclados con leche o yogur. Usar directamente, hidratarlos con agua, o si se desea, triturar para conseguir un fino polvo		
0801008	B/. 100g LYÖFEELING SPINÄCH	
Espinaca cortada y deshidratada por la técnica de la liofilización. Ingredientes: Espinaca Uso: Se puede utilizar directamente en el acabado de platos salados y dulces, en la elaboración de bombones y galletas o rehidratarlos para conseguir la textura y melosidad deseadas en diferentes preparaciones. También se pueden consumir solos o mezclados con leche o yogur. Usar directamente, hidratarlos con agua, o si se desea, triturar para conseguir un fino polvo		



0801009	B/. 100g LYÖFEELING PEÄS	
Guisante cortado y deshidratado por la técnica de la liofilización. Ingredientes: Guisante Uso: Se puede utilizar directamente en el acabado de platos salados y dulces, en la elaboración de bombones y galletas o rehidratarlos para conseguir la textura y melosidad deseadas en diferentes preparaciones. También se pueden consumir solos o mezclados con leche o yogur. Usar directamente, hidratarlos con agua, o si se desea, triturar para conseguir un fino polvo		
0801010	B/. 100g LYÖFEELING MÜCILAGE	
Mucílago de cacao deshidratado por la técnica de la liofilización. Ingredientes: Mucílago de cacao Uso: Se puede utilizar directamente en el acabado de platos salados y dulces, en la elaboración de bombones y galletas o rehidratarlos para conseguir la textura y melosidad deseadas en diferentes preparaciones. También se pueden consumir solos o mezclados con leche o yogur. Usar directamente, hidratarlos con agua, o si se desea, triturar para conseguir un fino polvo		
0801011	B/. 50g LYÖFEELING FİG	
Higo cortado y deshidratado por la técnica de la liofilización. Ingredientes: Higo Uso: Se puede utilizar directamente en el acabado de platos salados y dulces, en la elaboración de bombones y galletas o rehidratarlos para conseguir la textura y melosidad deseadas en diferentes preparaciones. También se pueden consumir solos o mezclados con leche o yogur. Usar directamente, hidratarlos con agua, o si se desea, triturar para conseguir un fino polvo		



CATÁLOGO PRODUCTOS JAPONESES UMAMI		2023
CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0701005	B/ 100u. HOJAS ROJAS COMESTIBLES DE MOMIJI (arce japonés)	
Hojas de arce japonés de color naranja rojizo. Estas hojas están libres de pesticidas y se han secado mediante un proceso especial para evitar cualquier daño en las hojas. Ingredientes: Hoja de Momiji (arce japonés) 100%. Uso: Flores totalmente comestibles, se pueden usar para decorar platos, pasteles y dulces. Gracias a su sabor neutro, las hojas de Momiji se pueden integrar tanto en dulces como platos salados.		
0701006	B/ 180ml MIRIN NEGRO (20 años)	
El mirin es un sake dulce que se utiliza en cocina para equilibrar y eliminar la acidez de un plato. Este mirin ha madurado durante 20 años y, con el paso del tiempo, ha adquirido un sabor potente y dulce que recuerda al azúcar negro y al regaliz. A pesar de su graduación alcohólica (14%), no sabe nada a alcohol. Ingredientes: Arroz, agua, alcohol, koji. Uso: El mirin negro se usa como toque final para mejorar el sabor y también para hacer postres como helados o mousses. Se puede utilizar en un cóctel o chocolate casero. También se puede utilizar en preparaciones saladas, como aderezo como toque final.		
0701007	B/ 100ml ZUMO DE YUZU PRENSADO A MANO	
El yuzu es un cítrico japonés amarillo de unos 100 gr. Sabor sutil y complejo, entre mandarina y limón. Ingredientes: Zumo de Yuzu (100 %) Uso: El zumo de yuzu se puede utilizar en lugar del limón tanto en preparaciones saladas como dulces: sorbetes, ensaladas de frutas y cócteles. También se puede utilizar en salsas para pescados y mariscos.		
0701008	B/ 360ml DASHI LIQUIDO CONCENTRADO YAGISAWA	
El dashi es un caldo japonés que es la esencia del sabor umami en la comida japonesa. Se extrae del alga kombu y del bonito seco. Este dashi líquido concentrado, artesanal y natural, es la base para quienes deseen explorar los sabores japoneses. Ingredientes: Condimento de trigo (35%), agua (33,28%), mirin (10%), sal (7,5%), azúcar (7%), bonito seco en polvo (3,8%), vinagre de arroz (2,5%), kombu (0,92%). Uso: Dilución recomendada, 1/17. Es ideal para hacer sopas, caldos claros, salsas y cocinar arroz.		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0701009	B/ 360ml GOMADARE - SALSA DE SÉSAMO Y DASHI	
La salsa gomadare es ligeramente dulce y cremosa, está elaborada con pasta de sésamo blanco de alta calidad y auténtico caldo dashi hecho con bonito y algas kombu. Combina el sabor tostado del sésamo con el rico sabor umami del dashi. Ingredientes: Salsa de soja, mirin, pasta de sésamo, vinagre de arroz, dashi, agua, azúcar, puré de manzana, aceite de sésamo, sal, sake, pasta de jengibre, chile rojo, bonito seco en polvo. Uso: Es ideal para acompañar platos de carne, pollo o verduras, para aliños, adobos y salsas.		
0701010	B/300g AZÚCAR NEGRO	
Elaborado a partir de la caña de azúcar, este azúcar negro se elabora mezclando el azúcar sin refinar, la melaza que se produce al refinar el azúcar y el azúcar moreno. Esta mezcla da como resultado un sabor dulce muy característico de la caña de azúcar con ligero sabor a regaliz. Ingredientes: Azúcar sin refinar, azúcar moreno, melaza. Uso: El azúcar negro se puede utilizar en la cocina y en la pastelería, en recetas con mantequilla, chocolate o frutos rojos. También puede espolvorear un poco de azúcar negro sobre el yogur o utilizarlo como una golosina.		
0701011	B/ 300g MASAGO ARARE - Galletas finas de arroz	
Galletas de arroz preparadas para que sean lo más pequeñas y crujientes posible. Ingredientes: Arroz en polvo, emulsionante (E473). Uso: Se utilizan para aportar textura. Se agregan al recubrimiento de tempura, aportan un toque crocante a los empanados, pollo frito o salmón. Puedes usarlas en ensaladas, caldos, pastas, etc. y también añadirá crujiente al chocolate, brochetas de frutas, pasteles y mousses.		
0701012	B/ 50g YUZU KOSHO VERDE	
Yuzu kosho es una pasta de pimienta y yuzu (cítrico japonés). Picante, aromático y ligeramente salado. Ingredientes: Cáscara de yuzu, pimienta, sal. Uso: Se utiliza como condimento en sopas y sashimi. Puede utilizarse en salsas y adobos, y acompaña perfectamente pescados, carnes a la brasa, verduras, ternera... La pasta de pimienta y yuzu, también se puede cocinar.		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0701013	B/ 45g COPOS CRUJIENTES DE SHISO ECOLÓGICO	
Los copos de shiso están hechos con hojas de shiso rojas orgánicas que se mezclan con sal y vinagre de ciruela ume orgánico. Un buen equilibrio entre afrutado y salado, con un intenso sabor a shiso que recuerda al arándano y al hibisco. Ingredientes: Shiso orgánico, sal, vinagre de ume orgánico. Uso: Puedes usar los copos de shiso crujientes espolvoreado sobre arroz, sobre queso o una mozzarella con un chorrito de aceite de oliva. Combina bien con pescados, pastas y pizzas. Estos copos de shiso crujientes darán un toque increíble también a las ensaladas de frutas.		
0701014	B/ 250g PASTA DE SAKE KASU (poso del sake) HAKUKO	
Los posos del sake se utilizan como potenciador del sabor que aporta umami a todos los platos. Tiene un sabor a umami i a fermento, ligeramente licoroso y persistente. Ingredientes: Arroz, koji. Uso: Las enzimas que se encuentran en el shiokoji (principalmente amilasas y proteasas), ablandan las carnes y los productos con almidón. Se utiliza para marinar verduras, pescados y carnes, pero también en repostería. Puede usarse en pasteles y pan para profundizar su sabor. Según el grosor de tus productos déjalos marinar de 2 horas a una noche. Puedes suavizarlo con un poco de sake.		
0501036	B/. 40g ALGA UMI BUDO EN SALMUERA	
Llamadas “uvas de mar” o “caviar verde”, las umi budo son algas que tienen la particularidad de “explotar” en boca, como el caviar. Aporta un sabor fresco y yodado. Ingredientes: <i>Caulerpa lentillifera</i>, sal. Uso: Enjuagar cuidadosamente las uvas y ponerlas unos minutos en un recipiente con agua dulce para devolverles su consistencia, luego consumir dentro de tres días. Puede servirse como aperitivo con un poco de vinagre o salsa de soja, añadirlo a tus salsas para aportar sabor yódico y textura, utilizarlos a modo de caviar con pan y mantequilla o para realzar el sabor del marisco.		
0701016	B/. 100ml SALSA DE SOJA TRANSPARENTE	
Esta salsa transparente aporta a tus preparaciones el sabor profundo y muy umami característico de la salsa de soja, manteniendo el color original de tus ingredientes. Hecha a base de salsa de soja destilada. Ingredientes: Destilado de salsa de soja (soja, trigo, agua de mar), sal, vinagre, potenciador del sabor (E363, E621, E635, E640), alcohol, edulcorante (E950, E955). Uso: Perfecto para condimentar carpaccios, ensaladas, sushi, pastas o cremas.		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0701017	B/ 150g ACEITE DE SÉSAMO INTENSO DE PRIMERA PRENSADA	
Aceite de sésamo de primera prensada en frío siguiendo el método artesanal del productor. Este aceite tiene un sabor potente y tostado que recuerda a café o cacao. Ingredientes: Sésamo. Uso: Con sus marcadas características aromáticas y su intenso sabor, será perfecto para agregar un sabor tostado al pescado a la parrilla, verduras crudas o cocidas a fuego lento. Úselo para hacer su propia salsa de condimento para carne, pescado y verduras.		
0701018	B/ 300ml VINAGRE DE SAKURA	
Vinagre de arroz macerado con hojas y flores de sakura (cerezo japonés), aportándole notas florales frescas. Tiene un sabor fuerte y floral con un gran equilibrio entre la acidez y el dulzor del vinagre de arroz. Ingredientes: Vinagre de arroz, vinagre de boniato morado, isomalt oligosacárido, hojas de sakura, flor de sakura. Uso: Este vinagre es perfecto para dar sabor a sus aderezos y mayonesas o para desglasar aves.		
0701019	B/ 80g PASTA DE SÉSAMO BLANCO ORGÁNICO	
Pasta de sésamo elaborada exclusivamente con semillas de sésamo blanco orgánico. Aporta color y un intenso sabor a fruto seco. Dulce y tostado con sabor a cacahuete. Ingredientes: Sésamo blanco orgánico 100 %. Uso: Se puede incorporar en platos salados como adobos, aderezos para ensaladas o salsas para carnes y verduras. También se puede diluir en purés de zanahoria, sopas de verduras, humus, etc. La pasta de sésamo blanco es deliciosa en recetas dulces como tartas de chocolate, muffins, etc.		
0701020	B/ 80g PASTA DE SÉSAMO NEGRO ORGÁNICO	
Esta pasta de sésamo negro se elabora exclusivamente a partir de semillas de sésamo negro. Agrega un intenso sabor y color a tus platos. Ingredientes: Sésamo negro orgánico 100%. Uso: Puede añadir la pasta de sésamo negro a sus platos salados como adobos, aderezos para ensaladas o salsas para carnes o verduras; se puede diluir en purés y sopas. La pasta de sésamo negro también es deliciosa en recetas dulces: cremas pasteleras, pasteles, arroz con leche...		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0701021	B/ 300ml JARABE DE SHISO CONCENTRADO	
El shiso es una hierba japonesa de la misma especie que la menta. Tiene un sabor dulce y especiado, con notas de canela y cilantro. Ingredientes: Azúcar, shiso, ácido cítrico (E330). Uso: Se puede preparar una bebida añadiendo 4-5 volúmenes de agua fresca. También va muy bien con alcohol como cerveza, shochu o sidra. Puedes añadirlo a tus batidos y pasteles (gelatinas, ganache, granizados, bavaroise, nata), y poner un poco encima del yogur o helado. Mezclado con aceite de oliva es un aliño perfecto para acompañar carpaccios de pescado.		
0701022	B/ 100ml SALSA DE SOJA AHUMADA (sin gluten)	
Esta salsa de soja ahumada no contiene gluten. Es una salsa de soja tamari, elaborada sin trigo ni aditivos. Una vez hecha la salsa, se ahúma durante 40 minutos con madera de cerezo. Este proceso le otorga sabores ahumados fuertes que resaltan su plenitud. Ingredientes: Soja, sal. Uso: Es una salsa de soja tamari muy equilibrada, entre el sabor de una salsa de soja tamari típica y el sabor fuerte ahumado, y va muy bien con burrata, con un poco de aceite de oliva, pero también como condimento de pescados marinados o para potenciar el ahumado en carnes.		
0701023	B/ 15g SHICHIMI- Mezcla de especias de Osaka	
En japonés, Shichimi significa "7 sabores", es una mezcla de especias japonesas de alta calidad. Es un condimento típico en la cocina japonesa. Ingredientes: Pimiento rojo japonés, sésamo blanco, sansho, nori, shiso verde, semillas de cáñamo. Uso: Esta mezcla muy especiada agrega sabor a cualquier plato. Se usa en sopas, fideos o para sazonar ensaladas o platos a base de arroz, y para marinar carnes blancas y rojas.		
0701024	B/ 20g CRISTALES DE SALSA DE SOJA	
Estos innovadores cristales de salsa de soja son una salsa de soja concentrada y liofilizada. Aportan sabor y textura a las preparaciones saladas. Sabor ahumado y salado. Ingredientes: Soja, trigo, sal, espesante (goma xantana). Uso: Los cristales de salsa de soja se pueden espolvorear sobre ensaladas o verduras, tartares de pescado o carne, y sobre parrilladas. Es delicioso como condimento sobre un carpaccio de ternera, o sobre huevos fritos. También se puede espolvorear sobre helado de vainilla.		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0701025	B/ 42g PASTA DE WASABI GENUINA TRITURADA	
La pasta de wasabi es un condimento muy utilizado en la cocina japonesa. Esta pasta de wasabi contiene solo wasabi genuino, nada de rábano picante. Presenta un sabor fuerte, ligeramente picante. Ingredientes: Wasabi (aprox. 45 %), fibra dietética, almidón, sal, aceite vegetal, sorbitol, ciclodextrina, especias, acidulante (E330), colorantes (E102, E133). Uso: La pasta de wasabi va muy bien con el pescado crudo, se utiliza para condimentar sashimis y sushis, también va muy bien con fideos “soba”, carnes rojas, anguila a la plancha o tofu frío.		
0701026	B/500ml SHIOKOJI LÍQUIDO	
El shiokoji es líquido elaborada con koji, arroz y sal sin pasteurizar. Gracias a las enzimas que contiene, el shiokoji desarrolla el umami en distintos ingredientes y actúa como un auténtico potenciador del sabor natural. El shiokoji también ablanda la carne al romper el tejido conectivo, retiene el agua y aumenta la viscosidad de los jugos, lo que la hace una muy buena herramienta para adobos. Ingredientes: Arroz, agua, sal, alcohol etílico. Uso: Úselo para marinar sus carnes y pescados y para darles umami. Se puede utilizar en la preparación de salsas y jaleas y mezclar con salsa de soja o vinagre.		
0701027	B/ 600ml HON MIRIN	
El mirin es un tipo de sake, suave y dulce. Es un “Hon mirin” lo que significa un mirin hecho de manera tradicional y natural, elaborado con arroz japonés fermentado 6 meses a baja temperatura. Además del sabor dulce y tostado del shochu, tiene un sabor muy suave y un umami con un largo final. Ingredientes: Arroz, koji, alcohol, shochu, azúcar. Uso: Aporta suavidad y redondez a las salsas y rompe la acidez y el amargor de un plato. Sazona tus pescados con este mirin antes de cocinarlos al horno, o utilízalo para desglasar sus carnes.		
0701028	B/ 100g UMEBOSHI EN PASTA	
Condimento a base de fruta “ume” (un tipo de ciruela) muy popular en Japón. Agrio y salado con un ligero sabor a ciruela y albaricoque. Ingredientes: Ciruela, salmuera (jarabe de almidón modificado, sal, miel, vinagre), alcohol, potenciador del sabor (E621, E631), edulcorante (E955). Uso: Esta pasta se puede utilizar para dar un sabor afrutado a las preparaciones saladas. Deliciosa en vinagreta, salsas, con pescado crudo o arroz.		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0701029 0701046	B/ 50g POLVO DE PIEL DE YUZU ORGÁNICO B/ 100g POLVO DE PIEL DE YUZU ORGÁNICO	
El yuzu es un cítrico japonés que tiene una piel muy fragante. Este polvo está hecho de piel de yuzu orgánico secado lentamente y molido. Con este polvo podrás disfrutar del sabor del yuzu sin humedecer tus mezclas. El sutil y complejo sabor del yuzu es perfectamente equilibrado entre mandarina y limón con una agradable acidez al final. Ingredientes: Cáscara de yuzu. Uso: Es ideal para dar sabor a yuzu a la mantequilla, la sal y para crear mezclas de especias o té. Perfecto en cócteles, adobos y salsas, mezclado con pan rallado para freír o espolvoreado encima de comidas a la parrilla o ensaladas como toque final.		
0701042	B/ 150ml SALSA DE SOJA MADURADA 3 años	
Esta salsa de soja es una salsa de soja koikuchi. Ha sido fermentada de forma natural, sin aditivos, y madurado 3 años en barricas de ciprés japonés. Un sabor típico de la salsa de soja: profundo, largo, redondo y muy rico en umami. Ingredientes: Soja, trigo, sal. Uso: Se puede utilizar en todas tus preparaciones a menudo en sustitución de la sal, es preferible utilizarlo como toque final (por ejemplo, para sushi, sashimi o aderezos para ensaladas) y no para cocinar, considerando la alta calidad de este producto.		
0701047	B/ 50 hojas PREMIUM GRILLED NORI (21x19 cm)	
Hojas cuadradas de Nori 21x19cm. Muy ricas en vitaminas, minerales y proteínas, las láminas tostadas de Nori de primera calidad están especialmente diseñadas para envolver en temaki-sushi y maki sushi. Una medida ideal para profesionales o personas que preparan sushi regularmente. Ingredientes: Alga nori seca. Uso: Use tijeras para ajustarlas al tamaño correcto. Coloque sus ingredientes (arroz, pescado, verduras) en el tapete y el lado áspero de la hoja de Nori.		



ESCATA

CATÁLOGO PRODUCTOS ESCATA		2023
CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0501022 0501023	B/. 105mL ESCATA SALSA MEDITERRÁNEA B/. 900mL ESCATA SALSA MEDITERRÁNEA	
Conocida desde los griegos y muy apreciada por los romanos, la salsa de garum es uno de los secretos más exquisitos de la gastronomía mediterránea. Ingredientes: Agua de anchoa, goma xantana. Uso: En arroces, pastas, en ensaladas, en quesos, con los postres... unas gotas de Escata son imaginación, delicadeza... sabor.		
0501055	B/. 250mL ESCATA OLI	
La cocina mediterránea tiene una nueva vinagreta, pero sin vinagre. El sabor umami de la esencia de anchoa junto con el aceite de oliva le da unas características únicas. Ingredientes: Aceite de oliva, Escata salsa (Agua de anchoa, goma xantana). Uso: La combinación aceite-esencia de anchoa da origen a una textura tipo vinagreta, ideal para aderezar ensaladas, carnes, pescados...		
0501057	B/. 150g ESCATA SAL	
Sal marina granulada, procedente de la maceración de las anchoas. ESCATA SAL ha capturado la esencia de la anchoa durante el proceso de curado, para ofrecer el sabor intenso y natural del umami mediterráneo. Ingredientes: Sal de anchoa. Uso: Se utiliza como sustituto de la sal en múltiples recetas, como toque final para aportar un sabor a umami y a anchoa en tus preparaciones.		
0501058	B/ 100g ESCATA ESPINA	
ESCATA ESPINA es un producto gastronómico elaborado con espinas de anchoa de la Escala tostadas y trituradas. Un saborizante natural, versátil y organolépticamente único con el sutil aroma del tostado y una textura crujiente y provocativa. Ingredientes: Espina de anchoa. Uso: La combinación perfecta para aliños, vegetales al horno, quesos, huevos; arroces y pastas, pescados; salsas, rellenos y rebosados; sopas y cremas; panes y snacks salados; e incluso, repostería, helados, chocolates y cócteles.		



CATÁLOGO PRODUCTOS DECO'RELIEF		2023
CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0501045	B/ 100g COLORANTE VERDE LIPO LACA	
Este colorante verde liposoluble te permite dar color a tus dulces a base de chocolate, o pulverizar con pistola de chocolate para decorar. Ingredientes: E102, E133. Uso: Para colorear sus preparaciones, simplemente agregue el colorante directamente junto al resto de ingredientes.		
0501050	B/ 300g COLORANTE BLANCO LIPO LACA	
Este colorante natural blanco liposoluble no contiene dióxido de titanio, colorante prohibido por la EFSA. Presenta un color blanco pastel. Ingredientes: colorante E170. SIN DIÓXIDO DE TITANIO Uso: Para colorear sus preparaciones, simplemente agregue el colorante directamente junto al resto de ingredientes.		
0501046	B/ 100g COLORANTE AMARILLO LIPO LACA	
Colorante liposoluble amarillo creado para ofrecer una coloración perfecta a ingredientes particularmente densos como el chocolate, la mantequilla, la nata... Ingredientes: E102-Tartrazina Uso: Agréguelo directamente a su preparación o una vez derretido con grasa vegetal, rocíe con una pistola de chocolate.		
0501043	B/ 100g COLORANTE ROJO LIPO LACA	
Colorante liposoluble rojo creado para ofrecer una coloración perfecta a ingredientes particularmente densos como el chocolate, la mantequilla, la nata... Ingredientes: E124-Rojo Cochinilla A Uso: Agréguelo directamente a su preparación o una vez derretido con grasa vegetal, rocíe con una pistola de chocolate.		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0501047	B/ 100g COLORANTE AZUL LIPO LACA	
Colorante liposoluble azul en polvo creado para ofrecer una coloración perfecta a ingredientes particularmente densos como el chocolate, la mantequilla, la nata... Ingredientes: E132-Índigo carmín Uso: Agréguelo directamente a su preparación o una vez derretido con grasa vegetal, rocíe con una pistola de chocolate.		
0501044	B/ 100g COLORANTE NEGRO LIPO LACA	
Colorante liposoluble negro en polvo creado para ofrecer una coloración perfecta a ingredientes particularmente densos como el chocolate, la mantequilla, la nata... Ingredientes: E102 Tartrazina, E151-Brilliant Black BN Uso: Agréguelo directamente a su preparación o una vez derretido con grasa vegetal, rocíe con una pistola de chocolate.		
0501049	B/ 100g COLORANTE NARANJA LIPO LACA	
Colorante liposoluble naranja en polvo creado para ofrecer una coloración perfecta a ingredientes particularmente densos como el chocolate, la mantequilla, la nata... Ingredientes: E110-Amarillo Ocaso FCF Uso: Agréguelo directamente a su preparación o una vez derretido con grasa vegetal, rocíe con una pistola de chocolate.		
0501079	B/ 100g COLORANTE MARRON LIPO LACA	
Colorante liposoluble marrón en polvo creado para ofrecer una coloración perfecta a ingredientes particularmente densos como el chocolate, la mantequilla, la nata... Ingredientes: E102 Tartrazina, E122-Azorrubina, E132-Índigo carmín Uso: Agréguelo directamente a su preparación o una vez derretido con grasa vegetal, rocíe con una pistola de chocolate.		



0501083	B/ 100g COLORANTE VIOLETA LIPO LACA	
Colorante liposoluble púrpura en polvo creado para ofrecer una coloración perfecta a ingredientes particularmente densos como el chocolate, la mantequilla, la nata... Ingredientes: E122-Azorrubina, E132-Índigo carmín Uso: Agréguelo directamente a su preparación o una vez derretido con grasa vegetal, rocíe con una pistola de chocolate.		
0501035	B/ 25g COLORANTE ORO POLVO	
Aporta un toque brillante y precioso a todas tus creaciones. Muy fácil de usar, puedes usarlo para decorar tu chocolate, Fondant, mazapán, macarrones, postres... Ingredientes: colorante:E172, E100, E555. SIN DIÓXIDO DE TITANIO Uso: Se utiliza como colorante superficial, no debe incorporarse a la masa. Para un efecto brillante, basta con espolvorear el colorante metalizado sobre la superficie a decorar o puede utilizar un pincel fino. También puede obtener una pintura simplemente dilúyelo en alcohol. Para bombones, pon un poco de polvo metálico en el molde de chocolate. La coloración se transferirá cuando retires el molde.		
0501036	B/ 25g COLORANTE PLATA POLVO	
Aporta un toque brillante y precioso a todas tus creaciones. Muy fácil de usar, puedes usarlo para decorar tu chocolate, Fondant, mazapán, macarrones, postres... Ingredientes: colorante: E171, E555 Uso: Se utiliza como colorante superficial, no debe incorporarse a la masa. Para un efecto brillante, basta con espolvorear el colorante metalizado sobre la superficie a decorar o puede utilizar un pincel fino. También puede obtener una pintura simplemente dilúyelo en alcohol. Para bombones, pon un poco de polvo metálico en el molde de chocolate. La coloración se transferirá cuando retires el molde.		
0501084	B/ 25g COLORANTE COBRE POLVO	
Aporta un toque brillante y precioso a todas tus creaciones. Muy fácil de usar, puedes usarlo para decorar tu chocolate, Fondant, mazapán, macarrones, postres... Ingredientes: colorante: E555, E172 SIN DIÓXIDO DE TITANIO Uso: Se utiliza como colorante superficial, no debe incorporarse a la masa. Para un efecto brillante, basta con espolvorear el colorante metalizado sobre la superficie a decorar o puede utilizar un pincel fino. También puede obtener una pintura simplemente dilúyelo en alcohol. Para bombones, pon un poco de polvo metálico en el molde de chocolate. La coloración se transferirá cuando retires el molde.		



0501037	B/ 25g COLORANTE BRONCE POLVO	
Aporta un toque brillante y precioso a todas tus creaciones. Puedes usarlo para decorar tu chocolate, Fondant, mazapán, macarrones, postres... Ingredientes: colorante, E172[nano], E555. SIN DIÓXIDO DE TITANIO Uso: Se utiliza como colorante superficial, no debe incorporarse a la masa. Para un efecto brillante, basta con espolvorear el colorante metalizado sobre la superficie a decorar o puede utilizar un pincel fino. También puede obtener una pintura simplemente dilúyelo en alcohol. Para bombones, pon un poco de polvo metálico en el molde de chocolate. La coloración se transferirá cuando retires el molde.		
0501038	B/ 405mL COLORANTE SPRAY ORO	
Spray metalizado oro que aporta un magnífico efecto dorado metálico en repostería o chocolatería. Fácil de usar, este spray dorado da un acabado metálico a bombones, mazapanes, azúcares... También puedes crear decoraciones usando plantillas. El acabado metalizado de este colorante oro en spray permite resaltar los relieves. Ingredientes: Gas E943a, E944, Colorantes E172 [nano], E100, E555. SIN DIÓXIDO DE TITANIO Uso: Listo para usar, agitar bien antes de usar. Rocíe el spray desde una distancia de 25 cm. Después de cada uso, purgue la boquilla para evitar que se obstruya.		
0501039	B/ 405mL COLORANTE SPRAY PLATA	
Spray metalizado plata que aporta un efecto plateado metálico en repostería o chocolatería. Fácil de usar, este spray dorado da un acabado metálico a bombones, mazapanes, azúcares... También puedes crear decoraciones usando plantillas. El acabado metalizado de este colorante plata en spray te permite resaltar los relieves. Ingredientes: Uso: Listo para usar, agitar bien antes de usar. Rocíe el spray desde una distancia de 25 cm. Después de cada uso, purgue la boquilla para evitar que se obstruya.		
0501056	B/ 405mL COLORANTE SPRAY BRONCE	
Spray metalizado bronce que aporta un efecto bronceado metálico en repostería o chocolatería. Fácil de usar, este spray dorado da un acabado metálico a bombones, mazapanes, azúcares... También puedes crear decoraciones usando plantillas. El acabado metalizado de este colorante bronce en spray permite resaltar los relieves. Ingredientes: Alcohol, E943a / E944 / E172 [nano] / E555. SIN DIÓXIDO DE TITANIO Uso: Listo para usar, agitar bien antes de usar. Rocíe el spray desde una distancia de 25 cm. Después de cada uso, purgue la boquilla para evitar que se obstruya.		



0501052	B/ 650mL SPRAY BRILLO ALIMENTARIO	
El barniz comestible se puede utilizar en todos los productos alimenticios: chocolate, pasteles, panes, figuritas de azúcar, mazapán, helado... para proteger contra la humedad y la desecación, lo que permite mejorar la conservación de las piezas. Ingredientes: Etanol, goma laca E904, gas propulsor: CO2 Uso: Agitar bien el spray antes de usar. Aplicar en una capa uniforme del espesor deseado. (Limpieza con alcohol).		
0501051	B/ 650mL SPRAY DECOGEL REFRIGERANTE	
El spray refrescante, se evapora sin dejar rastros y no altera los materiales. Ingredientes: Este spray refrescante está compuesto por gas líquido neutro e inodoro. Uso: Le recomendamos que agite bien el spray refrescante antes de usarlo. Pulverizar en una capa fina desde una distancia de unos 20 cm. Tiene 2 posiciones: - Aerosol usado boca abajo: soplador, sin abrasión, para todo tipo de materiales. - Spray utilizado boca arriba: enfriador tradicional.		
0501070	B/ 500mL SPRAY DESMOLDEANTE	
Spray de grasa para hornear y desmoldar fácilmente, incluso en los moldes más delicados. Este spray engrasante para pastelería hace que sea fácil e higiénico engrasar sus moldes y aros de tarta, incluso en los rincones más inaccesibles. Ingredientes: A base de aceite vegetal de Colza, este spray antiadherente no modifica los aromas de tus preparaciones. Uso: Fácil de usar, agite el spray, sostenga su molde a una distancia de 10-15 cm y rocíe una fina capa de material en las paredes. El material no fluye y queda perfectamente fijado.		
0501027	B/ 125mL COLORANTE ROJO LIQUIDO	
Colorante líquido rojo - Especial Aerógrafo - ideal para ser utilizado con aerógrafo para decorar pasteles, tartas... Particularmente fluido, puedes usarlo para rociar con un aerógrafo alimentario para dar color a tus creaciones.... La alta concentración de este colorante líquido permite obtener hermosos y vivos colores. Ingredientes: agua, colorantes E129, E124, E122, cloruro de sodio, conservante: E202. Uso: Agitar bien antes de usar. Añade unas gotas de colorante a tu preparación según la intensidad del color deseado o directamente en el aerógrafo.		



0501028	B/ 125mL COLORANTE AMARILLO LIQUIDO	
Colorante líquido amarillo - Especial Aerógrafo - ideal para ser utilizado con aerógrafo para decorar pasteles, tartas... Particularmente fluido, puedes usarlo para rociar con un aerógrafo alimentario para dar color a tus creaciones.... La alta concentración de este colorante líquido permite obtener hermosos y vivos colores. Ingredientes: agua, colorantes E102, cloruro sódico, conservante: E202. Uso: Agitar bien antes de usar. Añade unas gotas de colorante a tu preparación según la intensidad del color deseado o directamente en el aerógrafo.		
0501029	B/ 125mL COLORANTE VERDE LIQUIDO	
Colorante líquido verde - Especial Aerógrafo - ideal para ser utilizado con aerógrafo para decorar pasteles, tartas... Particularmente fluido, puedes usarlo para rociar con un aerógrafo alimentario para dar color a tus creaciones.... La alta concentración de este colorante líquido permite obtener hermosos y vivos colores. Ingredientes: agua, colorantes E102, E131, cloruro de sodio, conservante: E202. Uso: Agitar bien antes de usar. Añade unas gotas de colorante a tu preparación según la intensidad del color deseado o directamente en el aerógrafo.		
0501034	B/ 125mL COLORANTE AZUL LIQUIDO	
Colorante líquido azul - Especial Aerógrafo - ideal para ser utilizado con aerógrafo para decorar pasteles, tartas... Particularmente fluido, puedes usarlo para rociar con un aerógrafo alimentario para dar color a tus creaciones.... La alta concentración de este colorante líquido permite obtener hermosos y vivos colores. Ingredientes: agua, colorantes E131, E151, cloruro de sodio, conservante: E202. Uso: Agitar bien antes de usar. Pon unas gotas de colorante en tu preparación según la intensidad del color deseado o directamente en el aerógrafo.		
0501030	B/ 125mL COLORANTE NEGRO LIQUIDO	
Colorante líquido negro - Especial Aerógrafo - ideal para ser utilizado con aerógrafo para decorar pasteles, tartas... Particularmente fluido, puedes usarlo para rociar con un aerógrafo alimentario para dar color a tus creaciones.... La alta concentración de este colorante líquido permite obtener hermosos y vivos colores. Ingredientes: agua, colorantes E151, E102, E122, E131, cloruro de sodio, conservante: E202. Uso: Agitar bien antes de usar. Añade unas gotas de colorante a tu preparación según la intensidad del color deseado o directamente en el aerógrafo.		



0501032	B/ 125mL COLORANTE ROSA LIQUIDO	
Colorante líquido rosa - Especial Aerógrafo - ideal para ser utilizado con aerógrafo para decorar pasteles, tartas... Particularmente fluido, puedes usarlo para rociar con un aerógrafo alimentario para dar color a tus creaciones.... La alta concentración de este colorante líquido permite obtener hermosos y vivos colores. Ingredientes: agua, colorantes E122, conservante: E202. Uso: Agitar bien antes de usar. Añade unas gotas de colorante a tu preparación según la intensidad del color deseado o directamente en el aerógrafo.		
0501033	B/ 125mL COLORANTE VIOLETA LIQUIDO	
Colorante líquido violeta - Especial Aerógrafo - ideal para ser utilizado con aerógrafo para decorar pasteles, tartas... Particularmente fluido, puedes usarlo para rociar con un aerógrafo alimentario para dar color a tus creaciones.... La alta concentración de este colorante líquido permite obtener hermosos y vivos colores. Ingredientes: agua, colorantes E151, E122, cloruro de sodio, conservante: E202. Uso: Agitar bien antes de usar. Añade unas gotas de colorante a tu preparación según la intensidad del color deseado o directamente en el aerógrafo.		



CATÁLOGO PRODUCTOS SABATON		2023
CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0501003	B/. 870g PURÉ CASTAÑA	
Puré de castañas elaborado únicamente a base de castañas y agua. Natural y rico en sabor. Sin aditivos, sin sal añadida. Ingredientes: Castaña, agua. Uso: El puré de castañas es una mezcla de sólo pulpa de castañas y agua, mezcladas hasta obtener un puré homogéneo. Natural y rico en sabor, el puré combina perfectamente con caza, aves y otras carnes blancas. Producto esterilizado para asegurar su conservación.		
0501004	B/. 1kg CREMA CASTAÑA	
Crema de castañas según receta tradicional, ligeramente avainillada, cremosa. Ingredientes: Castaña, azúcar, agua, jarabe de glucosa, extracto de vainilla. Uso: La crema de castañas es una mezcla cremosa de pulpa de castañas, azúcar y agua. Es similar a una mermelada, en su método de elaboración y su uso. Ideal para el desayuno o como merienda, se puede utilizar en repostería y va muy bien con yogures, helados y nata montada.		
0501005	B/. 1kg PASTA CASTAÑA	
Pasta de castañas y vainilla, concentrada y consistente. Textura gruesa, para ser utilizada en repostería. Ingredientes: Castaña, azúcar, sirope de glucosa, extracto de vainilla. Uso: Mezcla de pulpa de castaña y azúcares, reducida progresivamente por cocción hasta obtener un producto de textura muy espesa. La pasta de castañas se utiliza en repostería: ingrediente del famoso Mont-Blanc, tarta, mousse, etc.		
0501006	B/. 1,05kg CASTAÑA TROZOS	
Castañas confitadas conservadas en su almíbar de caramelo. Ingredientes: Castaña, azúcar, sirope de glucosa, extracto de vainilla. Uso: Castañas rotas irregularmente confitadas hasta el centro en un jarabe de azúcar con sabor a vainilla. Estas castañas en trozos se conservan en su almíbar de caramelo. Están destinados a ser incorporados a una mousse de castañas o mezclados con preparados congelados.		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0501007	B/. 4kg CASTAÑA ENTERA (50psc/kg)	
Castañas confitadas conservadas en su almíbar de caramelo. Ingredientes: Castaña, azúcar, sirope de glucosa, vaina de vainilla. Uso: Castañas enteras calibradas, peladas y confitadas hasta la médula en un almíbar de azúcar infusionado con vainas de vainilla. Clasificadas cuidadosamente para mantener solo lo mejor y luego conservadas en su jarabe de caramelo. Se comen como postre, con un helado o un entremet de castañas.		
0501008	B/. 1kg TIRAS PIEL LIMÓN	
Cáscara de limón confitada, cortada en tiras y envasada en bandeja bajo atmósfera protectora. Ingredientes: Piel de limón, sirope de glucosa, azúcar. Uso: Rodajas de piel de limón confitadas durante mucho tiempo en un almíbar de azúcar, escurridas y luego envasadas en bandejas bajo atmósfera protectora conservando el sabor del producto y sus cualidades originales. Su presentación es ideal para cubrir con chocolate blanco o para aromatizar tortas o mousses de chocolate.		
0501009	B/. 2,8kg CUARTOS PIEL NARANJA	
Piel de naranja confitada, cortada en cuartos y cubierta con su sirope de caramelo. Ingredientes: Piel de naranja, sirope de glucosa, azúcar. Uso: Después de pelar las naranjas en cuartos, las cáscaras se confitan durante mucho tiempo en un jarabe de azúcar. Se envasan en cajas, cubiertas con su sirope de caramelo. Estas cortezas se pueden cortar y usar para cubrir chocolate o para dar sabor a galletas de mantequilla.		
0501010	B/. 1kg RODAJAS NARANJA	
Las naranjas se cortan en rodajas, se cuecen en agua y luego se confitan durante mucho tiempo en un almíbar de azúcares. Después del escurrido, las lonchas se envasan en bandejas bajo atmósfera protectora. Ingredientes: Naranjas, jarabe de glucosa, azúcar. Uso: Para cobertura de chocolate o para decoración.		



0501013	B/. 1kg TIRAS PIEL NARANJA	
Cáscara de naranja confitada, cortada en tiras y envasada en bandeja bajo atmósfera protectora. Ingredientes: Piel de naranja, sirope de glucosa, azúcar. Uso: Rodajas de piel de naranja confitadas durante mucho tiempo en un almíbar de azúcar, escurridas y luego envasadas en bandeja bajo atmósfera protectora conservando el sabor del producto y sus cualidades originales. Su presentación es ideal para cubrir con cobertura de chocolate negro o para aromatizar tortas o mousses de chocolate.		
0501017	B/. 350g CONFITURA NARANJA	
Mermelada extra ideal para untar, textura ligera. Receta afrutada y ligeramente dulce. Ingredientes: Naranja, azúcar, pectina. Uso: Mezcla llevada a consistencia de gelatina, azúcar y pulpa de fruta. La pectina le permite obtener la textura adecuada sin cocinar demasiado. Estas mermeladas en tarros tienen una textura ligera, ideales para untar o para acompañar queso blanco. Receta menos dulce y más afrutada que la mermelada en lata.		
0501018	B/. 350g MERMELADA GRIOTTE	
Mermelada extra ideal para untar, textura ligera. Receta afrutada y ligeramente dulce. Ingredientes: Cereza, azúcar, pectina. Uso: Mezcla llevada a consistencia de gelatina, azúcar y pulpa de fruta. La pectina le permite obtener la textura adecuada sin cocinar demasiado. Estas mermeladas en tarros tienen una textura ligera, ideales para untar o para acompañar queso blanco. Receta menos dulce y más afrutada que la mermelada en lata.		
0501019	B/. 350g MERMELADA FRESA	
Mermelada extra ideal para untar, textura ligera. Receta afrutada y ligeramente dulce. Ingredientes: Fresa, azúcar, pectina. Uso: Mezcla llevada a consistencia de gelatina, azúcar y pulpa de fruta. La pectina le permite obtener la textura adecuada sin cocinar demasiado. Estas mermeladas en tarros tienen una textura ligera, ideales para untar o para acompañar queso blanco. Receta menos dulce y más afrutada que la mermelada en lata.		



0501053	B/. 350g MERMELADA FRAMBUESA	
Mermelada extra ideal para untar, textura ligera. Receta afrutada y ligeramente dulce. Ingredientes: Frambuesa, azúcar, pectina. Uso: Mezcla llevada a consistencia de gelatina, azúcar y pulpa de fruta. La pectina le permite obtener la textura adecuada sin cocinar demasiado. Estas mermeladas en tarros tienen una textura ligera, ideales para untar o para acompañar queso blanco. Receta menos dulce y más afrutada que la mermelada en lata.		
0501054	B/. 350g MERMELADA ALBARICOQUE	
Mermelada extra ideal para untar, textura ligera. Receta afrutada y ligeramente dulce. Ingredientes: Albaricoque, azúcar, pectina. Uso: Mezcla llevada a consistencia de gelatina, azúcar y pulpa de fruta. La pectina le permite obtener la textura adecuada sin cocinar demasiado. Estas mermeladas en tarros tienen una textura ligera, ideales para untar o para acompañar queso blanco. Receta menos dulce y más afrutada que la mermelada en lata.		



CATÁLOGO PRODUCTOS STELLA - DISARONNO		2023
CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0501085	B/ 6kg PASTA FRAMBUESA ALL NATURAL	
Pasta con elevado contenido de fruta entera, lo que la hace ideal para preparar helados sabor frambuesa y también para variar diferentes sabores de helado como yogur, fiordilatte y vainilla. Se utiliza además para integrar fruta fresca o congelada y su versatilidad facilita su empleo en otras diferentes elaboraciones, como postres helados, mousse en tarrina y granizados. Ingredientes: Azúcar, frambuesa, jarabe de glucosa, acidificante: ácido cítrico, aromas naturales, extracto natural de bayas de saúco, agua, estabilizante: pectinas. Dosis: 80 – 100 g/kg		
0501086	B/ 6kg PASTA TUTTOBOSCO ALL NATURAL	
Semielaborado en pasta que se caracteriza por su buen contenido de fruta de bosque, contiene sólo aromas naturales. Ideal para integrar fruta fresca y congelada para el helado con sabor de fruta de bosque, y también para granizados y diferentes elaboraciones de pastelería fría. Ingredientes: Azúcar, frutas del bosque (arándanos, grosella negra, frambuesa, grosellas rojas, saúco), jarabe de glucosa, agua, acidificante: ácido cítrico, aromas naturales, estabilizante: pectinas. Dosis: 80-100 g/kg		
0501087	B/ 6kg PASTA FRESA ALL NATURAL	
Producto semielaborado en pasta apto para preparar helados con sabor a fresa. Es óptimo también para presentar granizados. Ingredientes: Azúcar, fresas, jarabe de glucosa, acidificante: ácido cítrico, agua, aromas naturales, extracto natural de bayas de saúco, estabilizante: pectinas. Dosis: 80-100 g/kg		
0501094	B/ 3kg PASTA MANGO ALL NATURAL	
Producto en pasta liso que se caracteriza por un sabor y perfume intensos de mango, con garantía de excelentes resultados incluso sin añadir fruta fresca o congelada. Además, se emplea para variar diferentes sabores de helado, por ejemplo, de yogur. Ingredientes: Dosis: 80-100 g/kg		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0501089	B/ 3kg PASTA PASSION FRUIT	
Passion Fruit es un producto en pasta polivalente, se caracteriza por un buen contenido de pulpa de maracuyá. Por su color y estructura características, es ideal también para variar. Ingredientes: Jarabe (azúcar, agua), jarabe de glucosa, fruta de la pasión, aromas, acidificante: ácido cítrico, estabilizante: pectinas, extracto de cártamo. Dosis: 90-100 g/kg		
0501091	B/ 3kg PASTA COCO ALL NATURAL	
Preparado en pasta que se distingue por un elevado contenido de pulpa de coco. El helado de coco se caracteriza por el sabor intenso y auténtico de las escamas de coco. Ingredientes: Dosis: 80-100 g/kg		
0501088	B/ 2,5kg PASTA PISTACCHIO BLEND	
Una nueva pasta de pistacho 100% con un óptimo rendimiento y buena relación calidad/precio, que se caracteriza por una mezcla de pistachos mediterráneos de diferentes cultivos. Óptima en heladería y en pastelería artesanas. Producto garantizado por el proceso productivo Prodotti Stella, que incluye análisis químicos antes y después de la elaboración. Ingredientes: Pistacho. Dosis: 80-100 g/kg		
0501095	B/ 2,5kg PASTA DISARONNO ALL NATURAL	
Desde hace más de 20 años, Disaronno es una marca exclusiva de Prodotti Stella para la heladería artesanal. Hoy una nueva pasta completamente All Natural acompaña a nuestro producto más apreciado con: • Aromas exclusivamente naturales • Sin alcohol • Elevado contenido de almendras garrapiñadas y granilla de avellanas, que se mantienen crujientes en el helado Ingredientes: Dosis: 130-150g/kg		



0501093	B/ 1kg LYO CAFFE BRASIL 100% ARABICA	
Es un café selecto liofilizado soluble 100% arábica originario de Brasil. Ideal para preparar helados de café con base de leche o de agua. También se puede utilizar para preparar granizados y helados de sorbete en copa; en pastelería como aromatizante de nata montada, postres helados, crema pastelera, pannacotta, etc. Ingredientes: Dosis: 15-25 g/kg		
0501097	B/ 1kg MENTA POLVO ALL NATURAL	
Se caracteriza por un increíble aroma natural a menta y por el extracto de azafrán y el extracto de espirulina, que son los elementos que aportan de forma totalmente natural el color verde. Ingredientes: Dosis: 50-60 g/kg		
0501098	B/ 1kg MASCARPONE EN POLVO	
Semielaborado en polvo con elevado contenido de mascarpone, a añadir a la mezcla base de leche. Se puede personalizar el sabor del helado conforme a la dosis y tipo de mix utilizado. De todas formas, tendrá el sabor típico del mascarpone que combina la nota dulce de nata, cremosa y aterciopelada, con una nota ligeramente acídula. La estructura del helado gana en cremosidad y consistencia. Ingredientes: Dosis: 60-70 g/kg		
0501096	B/ 1kg REGALIZ EN POLVO	
Producto en polvo que destaca por una preciada capa de regaliz que aporta un inconfundible sabor al helado. Dado que se trata de un producto sin espesantes (SE), se añade a una mezcla base de leche o una parte de agua y otra de leche para un helado de sabor más marcado, más fresco y refrescante. Ingredientes: Dosis: 60-80 g/kg		



DISARONNO
— INGREDIENTS —

0501090	B/ 2,5kg PASTA GIANDUIA AMARGA	
Receta completamente diversa del producto incluido anteriormente en la lista. Se distingue de las otras pastas de Gianduia por su mayor contenido de cacao (segundo ingrediente) y por su fundente sabor, con una agradable nota almendrada. Sin azúcares ni aceites/grasas añadidas Ingredientes: Avellanas, cacao magro en polvo, aromas, emulsionante: lecitina de soja. Dosis: 100-130 g/kg		
0501092	B/ 1kg PASTA CAFÉ CONCENTRADA	
		