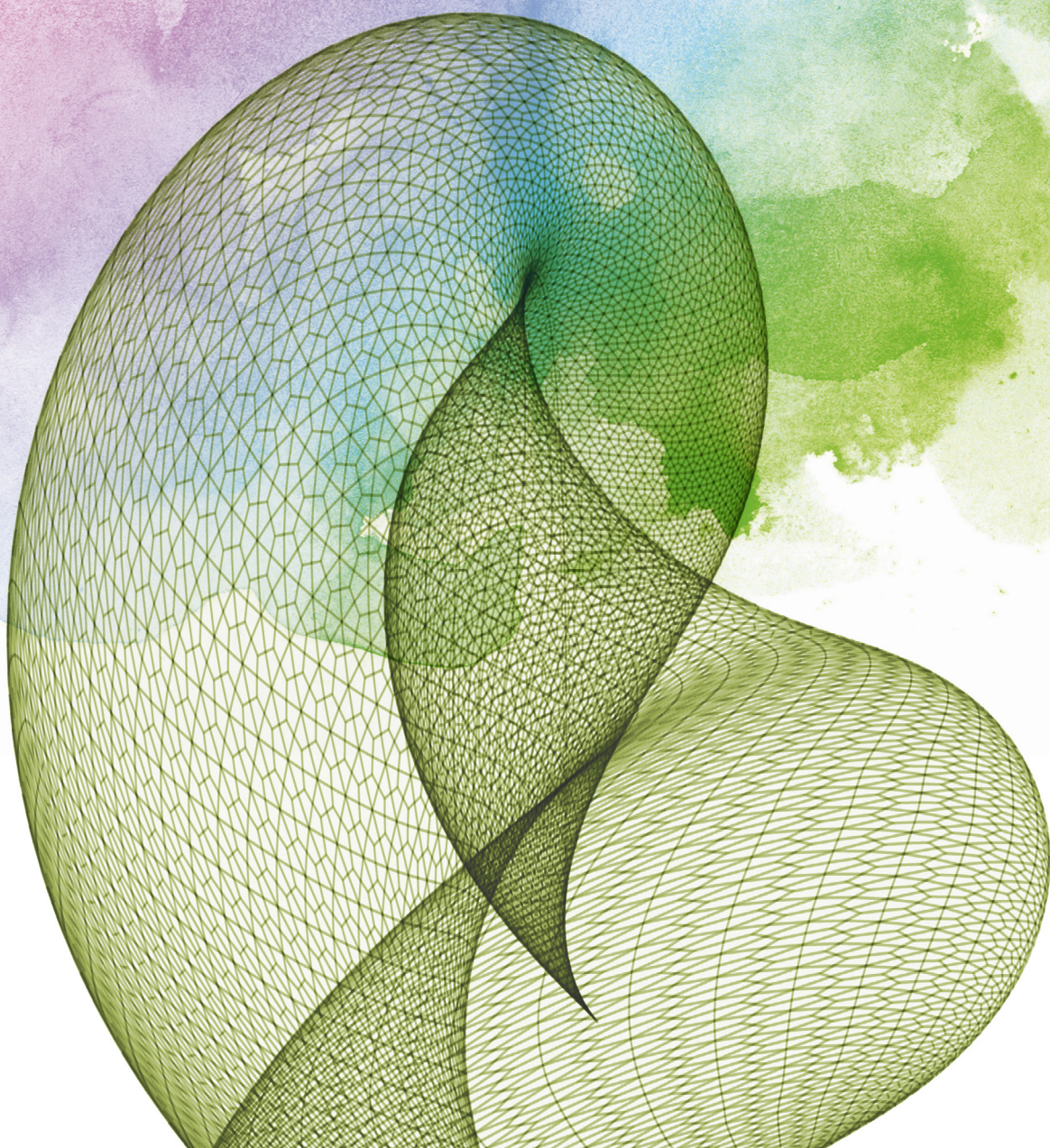




**GASTRO
CULTURA**
MEDITERRANEA

Essentials for cuisine

Products for modern gastronomy





Töufood es una línea completa de productos de excepcional calidad, la mayoría texturizantes, que permiten poner en práctica las más conocidas técnicas de la cocina moderna. Gracias a la gama Töufood se pueden realizar recetas innovadoras con facilidad, aportando emoción y sorpresa a los platos, ofreciendo una experiencia culinaria estimulante y memorable.

Agrupados por familias en función de sus características, estos productos permiten espesar, realizar texturas gelatinosas, espumosas, cremosas, crujientes, untuosas... sin alterar los sabores originales de los alimentos.

Töufood is a complete line of exceptional quality products, most of which are thickeners, allowing the best-known modern cooking techniques to be used.

With the Töufood range, innovative recipes can be prepared with ease, bringing excitement and surprise to dishes, and offering a stimulating and memorable culinary experience. Grouped by family according to their characteristics, these products can be used to thicken or create jelly-like, foamy, creamy, crunchy and smooth textures without altering the original flavour of the food.

Gelificantes. Productos que aportan textura a un alimento mediante la formación de un gel. Permiten la preparación de numerosas texturas gelificadas con muy diversas consistencias: blandas, firmes, elásticas, calientes y frías.

Gelling agents. Products that add texture to food by forming a gel. They make it possible to prepare a number of jellied textures with diverse consistencies: soft, firm, elastic, hot or cold.



Sales y ácidos. Productos no estructurales pero cuya presencia facilita la aplicación de gelificantes, pectinas, enzimas u otros productos.

Salts and acids. Non-structural products but whose presence facilitates the application of gelling agents, pectins, enzymes or other products.



Espesantes Productos que aumentan la viscosidad o espesor de un alimento en estado líquido. Permiten la preparación de numerosas texturas espesas como sopas, cremas, purés etc., tanto en frio como en caliente.

Thickeners. Products that increase the viscosity or thickness of a food in liquid form. They allow numerous thick textures for soups, creams, purées, etc., both hot and cold, to be achieved.



Almidones y fibras. Productos, en su mayoría espesantes, pero que son almidones en origen. Permiten espesar salsas y cremas y generar texturas crujientes en frituras.

Starches and fibers. Products, mostly thickeners, but which are starches in origin. They allow to thicken sauces and creams and generate crunchy textures in fried foods.



Emulsionantes. Productos que posibilitan la formación y mantenimiento de una emulsión o mezcla homogénea de dos líquidos no miscibles entre sí, como las grasas y el agua. También pueden favorecer estructuras gasificadas estables.

Emulsifiers. Products that enable the creation of an emulsion or homogeneous mixture of two immiscible liquids such as fats and water, and keeping it stable. They can also help to create stable foam structures.



Polioles. Productos sustitutivos del azúcar para elaboraciones bajas en calorías. En general, son menos dulces que el azúcar. Permiten la elaboración de productos sin azúcar como caramelos, chocolates, confituras y recubrimientos.

Polyols. Sugar substitute products for low calorie recipes. Most polyols are not as sweet as sugar. They are commonly used to make sugar-free food, such as candies, chocolate, confitures and coatings.



Pectinas. Productos obtenidos habitualmente de cítricos o manzanas, y que proporcionan texturas gelificadas en confituras, mermeladas, jaleas, pastas de fruta y pastelería en general.

Pectins. Products normally obtained from citrus fruits or apples that provide jellied textures for jams, marmalades, jellies, fruit pastes and pastries in general.





Maltodextrinas. Productos derivados del almidón con la capacidad de absorber líquidos y grasas y generar texturas crujientes o polvos.

Maltodextrins. Products derived from starch with the ability to absorb liquids and fats and generate crunchy textures or powders.



Specials. Productos no alimenticios que nos ayudan a facilitar la realización de técnicas de cocina moderna.

Specials. Non-food products that help us to facilitate the realization of modern cooking techniques.



Ovo-lácteos. Los componentes o productos derivados del huevo y de la leche nos permiten obtener otras texturas o sabores.

Egg and dairy. Components or products derived from eggs or milk allow different textures and flavours to be achieved.



Colorantes. Una gama de colorantes de origen natural, para múltiples usos en gastronomía.

Colorants. A range of food colorants from natural sources, for multiple uses in gastronomy.



Azúcares. Hidratos de carbono, distintos a la sacarosa, usados para minimizar sus cristalizaciones, estabilizar preparaciones y generalmente obtener un sabor menos dulce.

Sugars. Carbohydrates, other than sucrose, used to minimize their crystallizations, stabilize preparations and generally obtain a less sweet taste.



Enzimas. Proteínas funcionales de origen natural que, aplicadas a productos alimentarios, modifican algunas de sus propiedades como la textura o el sabor.

Enzymes. Functional proteins of natural origin that, applied to food products, modify some of their properties such as texture or flavor.



Proteínas vegetales. Productos espumantes y emulsionantes a base de proteínas extraídas de vegetales. Actúan como sustitutivos de los ingredientes de origen animal en gastronomía.

Vegetable proteins. Foaming and emulsifying products based on proteins extracted from vegetables. They work as substitutes for ingredients of animal origin in gastronomy.



Liofilizados y deshidratados.

Lyöfeeling son productos 100% naturales, seleccionados por su calidad y posteriormente liofilizados o deshidratados, manteniendo todas sus cualidades nutricionales y organolépticas. Ofrecen una textura y aspecto especiales que enriquecen la creatividad culinaria.

Freeze-dried and dehydrated.

Lyöfeeling are 100% natural products, selected for their quality and then lyophilized and dehydrated. Maintaining all its nutritional and organoleptic qualities, they offer a special texture and appearance that enrich the culinary creativity.





**GASTRO
CULTURA**
MEDITERRÁNEA

Gastrocultura Mediterránea

es una empresa ubicada en Barcelona, dedicada al estudio y divulgación de la gastronomía del s. XXI, desde un enfoque científico y técnico.

“

El aspecto más importante de Töufood es la información científica ofrecida, y la investigación culinaria constante para desarrollar nuevos productos.

The most important aspect of Töufood is the scientific information they offer, and the constant culinary research being done to develop new products.

Pere Castells, partner of Gastrocultura Mediterránea, president of Science and Cooking World Congress Barcelona and gastronomy researcher. He has collaborated with elBullitaller, Fundació Alícia, the UB-Bullipedia project and with the Harvard University “Science and Cooking” course.

Gastrocultura Mediterránea

is a Barcelona-based business dedicated to the study and teaching of 21st-century gastronomy from a technical and scientific perspective.

“

Toüfood es una completa gama de productos imprescindibles para actualizar las recetas tradicionales.

Toüfood is a complete range of products, indispensable for modernising traditional recipes.

Pere Planagumà, partner of Gastrocultura Mediterránea, chef and Gastronomic Consultant. He has built his career in some of the best restaurants in the world such as La Tour d'Argent, elBulli and el Celler de Can Roca. He worked as chef de cuisine for many years at restaurant Les Cols (**).

Produced by Gastrocultura Mediterránea

Príncep Jordi, 2
08014 Barcelona · Spain
Tel. +34 934 239 580

info@gastroculturamediterranea.com
gastroculturamediterranea.com
e-shop: **www.toufood.com**

Distributed by

More info and recipes
 **youtube/toufood**
www.toufood.com