

EN **Ingredients:** Soya Lecithin (E-322). **Description:** Emulsifying phospholipid extracted from soya, used in cooking to create foams. **Directions for use:** Can be mixed cold but is more effective at moderate temperatures (30 °C) and when mixed with oils at 40-50 °C. Ideal for turning stocks and juices into delicious foams. Can be frozen. Suggested ratio for foams: 3-8g/l. Store in a cool, dry place out of the reach of children. **Batch/ Best before:** see base.

ES **Ingredientes:** Lecitina de Soja (E-322). **Descripción:** Fosfolípido extraído de la soja con función emulsionante, pero que en cocina se utiliza por su función espumante. **Modo de empleo:** Se puede mezclar en frío pero es más eficiente a temperaturas templadas (30 °C), y con aceites a 40-50 °C. Es ideal para transformar caldos y zumos en deliciosas espumas. Se puede congelar. Dosis habituales para espumar: 3-8 g/l. Conservar en lugar fresco, seco y fuera del alcance de los niños. **Lote/Consumir preferentemente antes de:** ver base.

CA **Ingredients:** Lecitina de Soja (E-322). **Descripció:** Fosfolípid extret de la soja que té funció emulsionant però que en cuina s'utilitza la seva funció escumós. **Utilització:** Es pot barrejar en fred però és més eficient a temperatures temperades (30 °C), i amb olis a 40-50 °C. És ideal per transformar brous i sucs en delicioses escumes. Es pot congelar. Dosis habituals per obtenir productes gelificats: 3-8 g/l. Conservar en lloc fresc, sec i fora de l'abast dels nens. **Lot/Consumir preferentment abans de:** veure base.

FR **Ingredients:** Lécithine de Soja (E-322). **Description:** Phospholipides extraits du soja avec un pouvoir émulsifiant, mais qui s'utilise en cuisine pour son pouvoir moussoux. **Utilisation:** Peut se mélanger à froid, mais plus efficace à des températures tièdes (30 °C) et avec des huiles à 40-50 °C. Parfait pour transformer des bouillons et des jus en mousses délicieuses. Peut se congeler. Doses habituelles pour épaissir: 3-8 g/l. À conserver dans un endroit frais, sec et hors de la portée des enfants. **Lot/À consommer de préférence avant:** voir au fond de l'emballage.

INGREDIENTS TO ENRICH SPECIAL DIETS



Lëcitin

Foamy airs of any flavour

POWDERED SOYA LECITHIN



Gastrocultura Mediterrànea is a Barcelona-based business dedicated to the study and teaching of 21st-century gastronomy from a technical and scientific perspective. Thanks to ongoing research and a first-class science and gastronomy team, we are able to search for solutions for the specific dietary needs of different segments of the public.

Toufood is a line of all-natural ingredients of exceptionally high quality to be used in soft diets. Thanks to these products, people with special dietary requirements can enjoy the tastiest recipes - both traditional and the most modern - that include all the necessary nutrients.

More info and recipes
[youtube/toufood](https://www.youtube.com/toufood)
www.toufood.com

Produced by
Gastrocultura Mediterrànea SL
 Princep Jordi, 1-5
 08014 Barcelona - Spain
 Tel. +34 934 239 580
 info@gastroculturamediterranea.com
 gastroculturamediterranea.com



Gluten Free

Nutritional Values	Energy 3700 kJ / 900 kcal	Carbohydrates 8g (Sugars 4g)	Protein 0g
100g product	Fat 91g (saturated 12g)	Dietary fibre 0g	Salt 0,1g (Sodium 0,04g)

300g/10,5oz e



8 435499 200238