

**EN Ingredients:** Sodium alginate (E401). **Description:** Fibrous carbohydrate obtained from brown algae.

**Instructions for use:** Mix cold, stirring vigorously, and allow to settle. It gels in the presence of calcium, and is therefore especially useful for spherification, producing thermostable gels. Normal doses for basic spherification: 5-10 g of Alginate/L of food. Calcium chloride bath 5-10 g/L of water. Normal doses for reverse spherification: 20 g of Glucocal/L of food. Alginate bath 4-6 g/L of water. Store in a cool, dry place out of the reach of children. Batch/Best before: see base.

**ES Ingredientes:** Alginato de sodio (E-401). **Descripción:** Hidrato de carbono tipo fibra que se obtiene de las algas pardas.

**Modo de empleo:** Mezclar en frío con agitación fuerte y dejar reposar. Gelifica en presencia de calcio, por lo que es especialmente útil para la esferificación, produciendo geles termestables. Dosis habituales esferificación básica: 5-10 g de Alginato/L del alimento. Baño de cloruro de calcio 5-10 g/L de agua. Dosis habituales esferificación inversa: 20 g de Glucocal/L del alimento. Baño de Alginato 4-6 g/L de agua. Conservar en lugar fresco, seco y fuera del alcance de los niños. Lote/ Consumir preferentemente antes de: ver base.



Gluten Free

**Nutritional Values**  
100g product

Energy 500 kJ / 130 kcal  
Fat 0g (saturated 0g)

Carbohydrates 63g (Sugars 0g)  
Dietary fibre 63g

Protein 0g  
Salt 23g (Sodium 9,3g)

**CA Ingredients:** Alginat de sodi (E-401). **Descripció:** Hidrat de carboni tipus fibra que s'obté d'algues brunes.

**Utilització:** Barrejar en fred amb agitació forta i deixar reposar. Gelifica en presència de calci, que el fa especialment útil per l'esferificació, donant gels termestables. Dosis habituals esferificació bàsica: 5-10 g Alginat/L del aliment. Bany de clorur de calci 5-10 g/L aigua. Dosis habituals esferificació inversa: 20 g Glucocal/L del aliment. Bany d'Alginat 4-6 g/L aigua. Conservar en un lloc fresc, sec i fora de l'abast dels nens. Lot / Consumir preferentment abans de: veure base.

**FR Ingrédients:** Alginat de sodium (E401). **Description:** Glucide de type fibreux obtenu des algues brunes.

**Mode d'emploi:** Mélanger à froid en agitant vigoureusement et laisser reposer. Gélifie en présence de calcium. Cette capacité le rend particulièrement utile pour la sphérification en fournissant des gels thermostables. Doses habituelles pour sphérification basique : 5-10 g d'Alginat/L de l'aliment. Bain de chlorure de calcium 5-10 g/L d'eau. Doses habituelles pour sphérification inversée : 20 g de Glucocal/L de l'aliment. Bain d'Alginat 4-6 g/L d'eau. Lot/À consommer de préférence avant: voir au fond de l'emballage.

PRODUCTS FOR MODERN GASTRONOMY



# Alginate

Gelling agent in calcium media

SODIUM ALGINATE POWDER

600g/21,1oz e



**Gastrocultura Mediterránea** 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](http://www.toufood.com)

**Produced by**  
**Gastrocultura Mediterránea SL**

Príncipe Jordi, 1-5  
08014 Barcelona - Spain  
Tel. +34 934 239 580  
[info@gastroculturamediterranea.com](mailto:info@gastroculturamediterranea.com)  
[gastroculturamediterranea.com](http://gastroculturamediterranea.com)



8 437499 200389