

E1 **Ingredients:** Xanthan gum (E-415), Maltodextrin.
Description: Carbohydrate fibre obtained from the fermentation of *Xanthomonas campestris* bacteria.
Directions for use: Mix, cold, and stir gently. Dissolves quickly. Particularly suitable for thickening cold drinks. Results in an elastic texture that is easy to swallow. Also recommended for use as a stabiliser for emulsions, gas retention and as an agent for suspending solids. Suggested ratio for thickening: 15-20 g/l. Store in a cool, dry place out of the reach of children. Batch/Best before: see base.

E2 **Ingredients:** Goma Xantana (E-415), Maltodextrina.
Descripción: Hidrat de carboni tipus fibra que se obtiene de la fermentación bacteriana con *Xanthomonas campestris*. **Modo de empleo:** Mezclar en frío y agitar suavemente. Se dispersa en breve tiempo. Está muy indicada para espesar bebidas en frío. La textura que se consigue es elástica y de fácil deglución. También indicada para estabilización de emulsiones, retención de gases y efecto suspensor. Dosis habituales para espesar: 15-20 g/l. Conservar en lugar fresco, seco y fuera del alcance de los niños. Lote/ Consumir preferentemente antes de ver base.



Nutritional Values	Energy 1543,9 kJ / 369 kcal 100g product	Carbohydrates 87,75g (Sugars 3,51g) Fat 0g (saturated 0g)	Protein 0,5g Dietary fibre 8g Salt 0,83g (Sodium 0,33g)
--------------------	---	--	---

E1 **Ingredients:** Goma Xantana (E-415), Maltodextrina.
Descripció: Hidrat de carboni tipus fibra que s'obté de la fermentació bacteriana amb *Xanthomonas campestris*.
Utilització: Barrejar en fred i agitar suauament. En breu temps es dispersa. Està molt indicada per espessir begudes en fred. La textura que s'aconsegueix és elàstica i de fàcil deglució. També per estabilització d'emulsions, retenció de gasos i efecte suspensor. Dosis habituals per obtenir productes gelificats: 15-20 g/l. Conservar en lloc fred, sec i fora de l'àmbit dels nens. Lot/Consumir preferentment abans de veure base.

E2 **Ingredients:** Gomme Xanthane (E-415), Maltodextrine.
Description: Hydrate de carbone de type fibre obtenu à partir de la fermentation produite par la bactérie *Xanthomonas campestris*. **Utilisation:** Mélangez à froid et agiter doucement. Elle se disperse rapidement. Elle est fortement conseillée pour épaisir des boissons à froid. La texture finale est élastique et facile à déglutir. Elle est également conseillée pour stabiliser des émulsions, la rétention des gaz et l'effet de suspension. Doses habituelles pour épaisir: 15-20 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



Xanthän INSTANT

Thickens liquids quickly (hot or cold)

POWDERED XANTHAN GUM AND DISPERSANT

450g/15,8oz

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
www.toufood.com

Produced by
Gastrocultura Mediterránea SL
Príncep Jordi, 1-5
08014 Barcelona - Spain
Tel. +34 934 239 580
info@gastroturamediterranea.com
gastroturamediterranea.com

