

E Ingredients: Skimmed milk yoghurt powder with whey and calcium phosphate (E-341). **Description:** Carbohydrates with a high percentage of protein and low in fat, produced by the spray drying of fermented yoghurt. **Directions for use:** Mix all ingredients according to the instructions provided in the recipe. This product gives a yoghurt flavour to sweets, biscuits, cakes, fruits and other foods. Suggested ratio: 50-150 g/kg of preparation. Store in a cool, dry place out of the reach of children. Batch/Best before: see base.

E Ingredients: Yogur en polvo de leche desnatada, componentes de suero de leche y fosfato de calcio (E-341). **Descripción:** Hidratos de carbono con alto porcentaje de proteínas y bajos en grasas, obtenidos a partir de yogur fermentado y secado por atomización (spray drying). **Modo de empleo:** Mezclar todos los componentes según indique la receta. Este producto aporta sabor de yogur a: caramelos, galletas, bizcochos, fruta y otras elaboraciones. Dosis habitual: 50-150 g/kg de preparación. Conservar en lugar fresco, seco y fuera del alcance de los niños. Lote/Consumir preferentemente antes de: ver base.



Nutritional Values	Energy 1566 kJ / 368 kcal 100g product	Carbohydrates 60,2g (Sugars 60,2g) Dietary fibre 0g	Protein 24,5g Salt 1,5g (Sodium 0,61g)
--------------------	---	--	---

E Ingredient: logurt en pols de llet desnatada, components de sèrum de llet, fosfat de calci (E-341). **Descripció:** Hidrats de carboni amb alt percentatge de proteïnes i baix en greixos, obtingut a partir de jogurt fermentat i asecat. **Utilització:** Barrejar tots els components a treballar segons la recepta. Aquest producte permetrà donar sabors de jogurt en caramels, galetes, pa de pessic, fruita i altres elaboracions. Dosis habituals: 50-150 g/kg de preparació. Conservar en lloc fresc, sec i fora de l'abast dels nens. Lote/Consumir preferentemente abans de: veure base.

FR Ingrediénts: Poudre de yaourt au lait écrémé, composants de lactosérum et phosphate de calcium (E-341). **Description:** Glucides avec un pourcentage élevé de protéines et à faible teneur en graisses obtenus à partir de yaourt fermenté et séché par atomisation (spray drying). **Utilisation:** Mélanger tous les ingrédients en suivant les indications de la recette. Ce produit donne plus de saveur aux yaourts, bonbons, biscuits, gâteaux, fruits et autres préparations. Doses habituelles: 50-150 g/kg de préparation. Lot/à consommer de préférence avant: voir au fond de l'emballage.

600g/21,1 oz

PRODUCTS FOR MODERN GASTRONOMY



Yödry

Yoghurt powder for dry products

POWDERED YOGURT



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

