

**EN Ingredients:** Gluconate and calcium lactate. **Description:** Mixture of calcium salts obtained from gluconic and lactic acids. **Instructions for use:** Mix cold, stirring, to obtain calcified products. It gels in the presence of sodium alginate. This ability makes it especially useful for spherification, producing thermostable gels. Normal doses for basic spherification: 5-10 g of Alginate/L. of food. Glücocal bath 20 g/L. of water. Normal doses for reverse spherification: 20 g of Glücocal/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:** Gluconato y lactato de calcio. **Descripción:** Mezcla de sales de calcio obtenidas a partir de los ácidos gluconico y láctico. **Modo de empleo:** Mezclar en frío con agitación para obtener productos calcificados. Gelifica en presencia de alginato de sodio. Esta capacidad lo hace especialmente útil para la esferificación, dando geles termoestables. Dosis habituales esferificación básica: 5-10 g Alginate/L. del alimento. Baño de Glücocal 20 g/L. de agua. Dosis habituales esferificación inversa: 20 g Glücocal/L. del alimento. Baño de Alginate 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.

**CA Ingredients:** Gluconat i lactat de calci. **Descripció:** Mescla de sals de calci obtingudes a partir dels àcids gluconic i làctic. **Utilització:** Barrejar en fred amb agitació per obtenir productes calcificats. Gelifica en presència d'alginat de sodi. Aquesta capacitat el fa especialment útil per l'esferificació, donant geles termoestables. Dosis habituals esferificació bàsica: 5-10 g Alginate/L. del aliment. Bany de Glücocal 20 g/L. aigua. Dosis habituals esferificació inversa: 20 g Glücocal /L. del aliment. Bany d'Alginate 4-6 g/L. aigua. Conservar en lloc fresc, sec i fora de l'abast dels nens. Lot/Consumir preferentment abans de: veure base.

**FR Ingrédients:** Gluconate et lactate de calcium. **Description:** Mélange de sels de calcium obtenus à partir des acides gluconique et lactique. **Mode d'emploi:** Mélanger à froid en agitant pour obtenir des produits calcifiés. Gélifie en présence d'alginate de sodium. Cette capacité le rend particulièrement utile pour la sphérification en fournissant des gels à stabilité thermique. Doses habituelles pour sphérification basique: 5-10 g d'Alginate/L. de l'aliment. Bain de Glücocal 20 g/L. d'eau. Doses habituelles pour sphérification inversée: 20 g de Glücocal/L. de l'aliment. Bain d'Alginate 4-6 g/L. d'eau. 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.



Gluten Free

Nutritional Values	Energy 1070 kJ / 256 kcal	Carbohydrates 81,5g (Sugars 0g)	Protein 0g
100g product	Fat 0g (saturated 0g)	Dietary fibre 0g	Salt 0g (Sodium 0g)

600g/21,1oz €

PRODUCTS FOR MODERN GASTRONOMY



# Glücocal

Calcium medium for spherification

GLUCONATE AND CALCIUM LACTATE POWDER



**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  
 gastroculturamediterranea.com



8 43749 200426

