

EN Ingredients: Carrageenan Iota (E-407), sodium chloride and sunflower oil (<1%). **Description:** Carbohydrate fibre extracted from red algae such as *Chondrus crispus*. **Directions for use:** Mix vigorously, cold, bring to the boil and leave to cool. Sets quickly and once gelled can withstand temperatures of up to 80 °C. Especially useful for crème caramel-type dishes, even crème caramel made with oil. Its high elasticity allows for freezing. Suggested ratio to achieve a gelled result: 7-12 g/l. Store in a cool, dry place out of the reach of children. Batch/Best before: see base.

ES Ingredientes: Carragenato Iota (E-407), Cloruro de sodio y aceite de girasol (<1%). **Descripción:** Hidrato de carbono tipo fibra que se extrae de algas rojas como las *Chondrus crispus*. **Modo de empleo:** Mezclar en frío con agitación fuerte, llevar a ebullición y dejar enfriar. La gelificación es muy rápida, y una vez gelificado puede soportar temperaturas de hasta 80 °C. Especialmente interesante para elaboraciones tipo flan, incluso flan de aceite. Su elasticidad permite la congelación. Dosis habituales para obtener productos gelificados: 7-12 g/l. Conservar en lugar fresco, seco y fuera del alcance de los niños. Lote/Consumir preferentemente antes de: ver base.



Gluten Free

Nutritional Values	Energy 480 kJ / 120 kcal	Carbohydrates 53g (Sugars 0g)	Protein 0g
100g product	Fat 1g (saturated 0g)	Dietary fibre 53g	Salt 10.5g (Sodium 4.2g)

CA Ingredients: Carragenat Iota (E-407), Clorur de sodi i oli de gira-sol (<1%). **Descripció:** Hidrat de carboni tipus fibra que s'extreu d'algues vermelles com les del tipus *Chondrus crispus*. **Utilització:** Barrejar en fred amb agitació forta, portar a ebullició i deixar refredar. La gelificació és molt ràpida, i un cop gelificat pot suportar temperatures de fins a 80 °C. Especialment interessant per a elaboracions tipus flan, fins i tot, flan d'oli. La seva elasticitat permet, en part, la congelació. Dosis habituals per obtenir productes gelificats: 7-12 g/l. Conservar en lloc fresc, sec i fora de l'abast dels nens. Lot/Consumir preferentment abans de: veure base.

FR Ingrédients: Carragenina Iota (E-407), chlorure de sodium et huile de tournesol (<1%). **Description:** Hydrate de carbone de type fibre extrait des algues rouges comme les *Chondrus crispus*. **Utilisation:** Mélangez à froid rapidement, portez à ébullition et laissez refroidir. La gélification est très rapide et une fois gélifiée, la préparation peut résister à des températures allant jusqu'à 80 °C. Particulièrement intéressant pour des préparations comme le flan, y compris le flan à l'huile. Son élasticité lui permet d'être congelé. Doses habituelles pour obtenir des produits gélifiés: 7-12 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



löta

To make soft gels (hot or cold)

POWDERED CARRAGEENAN IOTA

400g/14,1oz e



GASTRO CULTURA

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

