

EN Ingredients: Sodium methylcellulose (E-461).
Description: Carbohydrate fibre made from vegetable cellulose. **Directions for use:** Mix vigorously when cold or lukewarm and leave to cool to 4 °C in the freezer to hydrate. Then, heat again. Sets when heated and loses consistency when cooled. Particularly suitable for sauces and purées that dissolve in the mouth and to give a smooth finish to fried dishes. Suggested ratio to achieve a gelled result: 5-15 g/l. Store in a cool, dry place out of the reach of children. Batch/Best before: see base.

ES Ingredientes: Metilcelulosa de sodio (E-461).
Descripción: Hidrato de carbono tipo fibra cuyo origen es la celulosa vegetal. **Modo de empleo:** Mezclar en frío o templado agitando con fuerza, y dejar reposar en la nevera hasta los 4 °C para su hidratación. A continuación, calentar. Gelifica al aumentar la temperatura, y al enfriarse pierde la gelificación. Especialmente indicado para cremas y purés que se deshagan en la boca, y para evitar grietas en la elaboración de fritos. Dosis habituales para obtener productos gelificados: 5-15 g/l. Conservar en lugar fresco, seco y fuera del alcance de los niños. Lote/Consumir preferentemente antes de: ver base.

CA Ingredients: Metilcel·lulosa de sodi (E-461). **Descripció:** Hidrats de carboni tipus fibra. El seu origen és la cel·lulosa vegetal. **Utilització:** Barrejar en fred o temperat agitant amb força, i deixar reposar a la nevera fins als 4 °C per a la seva hidratació. Seguidament, aplicar temperatura. Gel·fica en augmentar la temperatura, i en refredar perd la gel·lificació. Especialment indicat per a cremes i purés que es desfacin a la boca, i per evitar trencaments en elaboració de fregits. Dosis habituals per obtenir productes gelificats: 5-15 g/l. Conservar en lloc fresc, sec i fora de l'abast dels nens. Lote/Consumir preferentment abans de: veure base.

FR Ingrédients: Méthylcellulose de sodium (E-461).
Description: Hydrate de carbone de type fibre venant de la cellulose végétale. **Utilisation:** Mélangez à froid ou tiède avec force et laissez reposer dans le réfrigérateur jusqu'à 4 °C pour qu'il s'hydrate. Chauffez-le ensuite. Gélifiez en augmentant la température, perd la gélification en refroidissant. Il est surtout indiqué pour des crèmes et des purées qui fondent en bouche et pour éviter les fissures dans la préparation de produits frits. Doses habituelles pour obtenir des produits gélifiés: 5-15 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.



Gluten Free

Nutritional Values	Energy 0 kJ / 0 kcal	Carbohydrates 93,5g (Sugars 0g)	Protein 0g
100g product	Fat 0g (saturated 0g)	Dietary fibre 93,5g	Salt 0,98g (Sodium 0,39g)

250g/8,1oz e

INGREDIENTS TO ENRICH SPECIAL DIETS



Mëtichel

Gels when heated

POWDERED METHYLCELLULOSE



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



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



8 435499 200105