

EN Ingredients: HM pectin (E-440) and dextrose.
Description: Carbohydrate fibre extracted from citrus fruits or apples and a small quantity of dextrose to create an even spread. **Directions for use:** Mix with sucrose or other carbohydrates and add to the liquid. Gelling conditions: high quantity of sugar (around 50 degrees Brix or more) and high acidity (pH lower than 3.7). Can withstand high temperatures (thermostable). Suggested ratio: 10-20g/kg fruit. Store in a cool, dry place out of the reach of children. Batch/Best before: see base.

E5 Ingredients: Pectina (E-440) HM y dextrosa.
Descripción: Hidrato de carbono tipo fibra que se extrae de los cítricos o manzanas y un pequeño porcentaje de dextrosa que permite una buena dispersión. **Modo de empleo:** Mezclarlo con sacarosa u otros hidratos de carbono e introducir al líquido. Condiciones de gelificación: elevada cantidad de azúcar (sobre 50 o más grados Brix) y alta acidez (por debajo de pH 3,7). Puede soportar temperaturas elevadas (termoestable). Dosis habituales: 10-20g/Kg de fruta. Conservar en lugar fresco, seco y fuera del alcance de los niños. Lote/Consumir preferentemente antes de: ver base.

C4 Ingredients: Pectina (E-440) HM i dextrosa.
Descripció: Hidrat de carboni tipus fibra que s'extreu de cítrics o pomes i un petit percentatge de dextrosa que permet una bona dispersió. **Utilització:** Barrejat amb sacarosa o altres hidrats de carboni i introduït al líquid. Condicions de gelificació: elevada quantitat de sucre (sobre 50 o més graus Brix) y alta acidesa (por sota de pH 3,7). Pot suportar temperatures elevades (termoestable). Dosis habituals: 10-20g/Kg de fruita. Conservar en lloc fresc, sec i fora de l'abast dels nens. Lot/Consumir preferentment abans de: veure base.

F8 Ingrédients : Pectine (E-440) HM et dextrose. **Description :** Hydrate de carbone type fibre extrait des agrumes ou des pommes et faible pourcentage de dextrose permettant une bonne dispersion. **Mode d'emploi :** Mélanger avec du saccharose ou autres hydrates de carbone et introduire dans le liquide. Conditions de gélification : quantité de sucre élevée (environ 50B ou plus) et acidité élevée (pH inférieur à 3,7). Peut supporter des températures élevées (thermostable). Dose habituelle : 10-20 g/kg de fruit. 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 970 kJ / 240 kcal	Carbohydrates 86g (Sugars 27g)	Protein 2g
100g product	Fat 0g (saturated 0g)	Dietary fibre 59g	Salt 1,4g (Sodium 0,5g)

Net Weight
600g/21,1oz e



INGREDIENTS TO ENRICH SPECIAL DIETS



Pëctin HM BASIC

Jams, marmalades and jellies

HIGH-METHOXYL PECTIN POWDER



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



8 435499 200303