

E1 **Ingredients:** LM amidated pectin (E-440), disodium diphosphate (E-450), dextrose and tricalcium phosphate (E-341). **Description:** Carbohydrate fibre. Extracted from citrus fruits or apples, dextrose for spreading, salts for slow gelling and calcium to improve the process. **Directions for use:** Mix with sucrose or other carbohydrates and add to the liquid. Gels at 25 degrees Brix, higher degrees are recommended for improved results. A pH of between 3.5-3.7 will provide optimum conditions. It is thermoreversible. It withstands freezing and defrosting processes well. Suggested ratio: 10-20g/kg fruit. Store in a cool, dry place out of the reach of children. Batch/Best before: see base.

E2 **Ingredientes:** Pectina (E-440) LM amidada, difosfato de sodio (E-450), dextrosa y fosfato de tricalcio (E-341). **Descripción:** Hidrato de carbono tipo fibra. Se extrae de cítricos o manzanas, dextrosa para dispersar, sales para gelificación lenta y calcio que mejora el proceso. **Modo de empleo:** Mezclar con sacarosa u otros hidratos de carbono e introducir al líquido. Gelifica a 25 grados Brix, se recomienda elevarlos para mejorar resultados. Entre pH 3,5-3,7 se dan condiciones óptimas. Es termoreversible. Soporta bien los procesos de congelación y descongelación. 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.



Nutritional Values 100g product	Energy 640 kJ / 160 kcal Fat 0g (saturated 0g)	Carbohydrates 61g (Sugars 14g) Dietary fibre 47g	Protein 2g Salt 14,2g (Sodium 5,7g)
---	---	---	--

E3 **Ingredients:** Pectina (E-440) LM amidada, difosfat de sodi (E-450), dextrosa i fosfat de tricalci (E-341). **Descripció:** Hidrat de carboni tipus fibra, s'extreu de cítrics o pomes, dextrosa per dispersar, sals per gel·lificació lenta i calci que millora la gel·lificació. **Utilització:** Barrejat amb sacarosa o altres hidrats de carboni i introduït al líquid. Gel·licifica a 25 graus Brix, però es recomana elevar-los per millorar resultats. Entre pH 3,5-3,7 es donen condicions òptimes. És termoreversible. Aquesta bé els processos de congelació descongelació. 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.

E4 **Ingredients:** Pectine (E-440) LM amidée, diphosphate de disodium (E-450), dextrose et phosphate tricalcique (E-341). **Description:** Hydrate de carbone type fibre. Extrait des agrumes ou des pommes, dextrose pour la dispersion, sels pour une gelification lente et calcium pour l'amélioration du processus. **Mode d'emploi:** Mélanger avec du saccharose ou autres hydrates de carbone et introduire dans le liquide. Gélifie à 25°B. Pour améliorer les résultats, il est recommandé d'augmenter les degrés. Conditions optimales: pH entre 3,5 et 3,7. Thermoreversible. Supporte bien les processus de congélation et décongélation. 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.

INGREDIENTS TO ENRICH SPECIAL DIETS



Pectin LM NAPPAGE

Coating sauces, creams and coatings

LOW-METHOXYL AMIDATED PECTIN POWDER



Net Weight
600g/21,1oz e



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

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



8 435499 200365