

EN Ingredients: Inulin. **Description:** Carbohydrate fibre obtained from chicory. **Directions for use:** Mix, cold, and stir vigorously. Leave to rest for at least 3 to 4 hours. Especially useful as a substitute for fats and sugars, offering a velvety cream-like texture. Can be used hot or cold. Ideal as an agent for suspending solids and as a stabiliser for emulsions and ice cream. Suggested ratio for thickening: 50-200 g/l. Store in a cool, dry place out of the reach of children. **Batch/Best before:** see base.

E5 Ingredientes: Inulina. **Descripción:** Hidrato de carbono tipo fibra que se obtiene de la achicoria. **Modo de empleo:** Mezclar en frío y con fuerte agitación. Dejar reposar entre 3 y 4 horas como mínimo. Especialmente útil para sustituir las grasas y azúcares, ofreciendo una textura untuosa tipo crema, tanto en frío como en caliente. Indicada también como suspensor, y para estabilización de emulsiones y helados. Dosis habituales para espesar: 50-200 g/l. **Conservar en lugar fresco, seco y fuera del alcance de los niños. Lote/Consumir preferentemente antes de:** ver base.

C4 Ingredient: Inulina. **Descripció:** Hidrats de carboni tipus fibra que s'obté de la xicoira. **Utilització:** Barrejar en fred i amb forta agitació. Debar reposar entre 3 i 4 hores com a mínim. Especialment útil per substituir els greixos i sucres, oferint una textura untuosa tipus crema, tant en fred com en calent. Indicada també com suspensor, i per estabilització d'emulsions i gelats. Dosis habituals per espessir: 50-200 g/l. **Conservar en lloc fresc, sec i fora de l'abast dels nens. Lot/Consumir preferentment abans de:** veure base.

F8 Ingrédients: Inuline. **Description:** Hydrate de carbone de type fibre obtenu à partir de la chicorée. **Utilisation:** Mélangez à froid en agitant énergiquement. Laissez reposer au minimum entre 3 et 4 heures. Particulièrement utile pour remplacer les graisses et les sucres tout en offrant une texture onctueuse du type crème à froid et à chaud. Également conseillée comme agent de suspension et pour stabiliser les émulsions et les glaces. Doses habituelles pour épaissir: 50-200 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



Inülin

Fibre substitute for fats and sugars

POWDERED INULIN



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



Gluten Free

Nutritional Values	Energy 839 kJ / 208 kcal	Carbohydrates 97g (Sugars 7g)	Protein 0g
100g product	Fat 0g (saturated 0g)	Dietary fibre 90g	Salt 0g (Sodium 0g)

500g/17,6oz e



8 435499 200181