

Nutritional facts / 100g	
For indicative purposes only	
Energy - Energia - Energie - Energie - Energie - Energi - 能量	500 kJ - 130 kcal
Fats - Grasas - Grassi - Graisses - Fett - Vetten - Fett - 脂肪	0g
Saturated - Saturadas - Saturés - Gesättigt - Verzärgigte - Mettet fett - 饱和的	0g
Carbohydrates - Carbohidratos - Carboidrati - Hydrates de carbone - Kohlenhydrate	63g
Koolhydraten - Karbohydrater - 碳水化合物	
Sugars - Azúcares - Zuccheri - Sucres - Zucker - Sukkers - Sukker - 糖類	0g
Fibre - Fibra - Fibra - Fibre - Ballaststoffe - Vezels - Fiber - 纤维素	63g
Proteins - Proteínas - Proteine - Protéines - Eiweiß - Eiwitten - Proteiner - 蛋白质	0g
Salt - Sal - Sale - Sel - Salz - Zout - Salt - 盐	9.3g

EN Gelling powder.

Ingredients: Gelling agent: sodium alginate (E-401). *May contain milk.*

Use: Mix while cold by stirring thoroughly and leave to stand. Gels in the presence of calcium.

Dose: 4-10 g/kg.

Product intended for use in foodstuffs.

Keep in a cool dry place. Batch/Best before: See label.

DE Geliermittel in Pulverform.

Zutaten: Geliermittel:

Natriumalginat (E-401). *Kann Milch enthalten.*

Anwendungshinweise: Unter starkem Rühren kalt mischen und ruhen lassen. Geliert in Anwesenheit von Calcium.

Dosierung: 4-10 g/kg.

Zur Verwendung als Lebensmittel bestimmtes Erzeugnis. An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren. Chargen-Nr./Mindestens haltbar bis: Siehe Etikett

ES Gelificante en polvo.

Ingredientes: Gelificante: alginato de sodio (E-401).

Puede contener leche.

Uso: Mezclar en frío con fuerte agitación y dejar reposar. Gelifica en presencia de calcio.

Dosis: 4-10 g/kg.

Producto destinado a la alimentación. Conservar en un lugar fresco y seco.

Lote/Consumir preferentemente antes de: Ver etiqueta.

NL Geleermiddel in poedervorm. Ingrediënten:

Geleermiddel: natriumalginat (E-401). *Kan melk bevatten.*

Gebruik: Koud mengen onder krachtig roeren en laten staan. Het geleert in de aanwezigheid van calcium.

Dosering: 4-10 g/kg.

Product bestemd voor levensmiddelen. Koel en droog bewaren. Partij/Tenminste houdbaar tot einde: Zie etiket.

IT Gelificante in polvere.

Ingredienti: Gelificante: alginato di sodio (E-401). *Può contenere latte.*

Uso: Mescolate a freddo sotto vigorosa agitazione e lasciare riposare. Gelifica in presenza di calcio.

Dosaggio: 4-10 g/kg.

Prodotto destinato all'alimentazione. Conservare in un luogo fresco e asciutto.

Lotto/Da consumarsi preferibilmente entro: Vedi etichetta.

NO-DK-SE Geleringspulver.

Ingredienser: Geleringsmiddel: natriumalginat (E-401). *Kan inneholde melk.*

Bruk: Bland mens den er kald under kraftig omrøring og la stå. Geler i nærvær av kalsium.

Dosering: 4-10 g/kg.

Produkt beregnet for bruk i næringsmidler. Oppbevares tørt og kjølig. Batch/Best før: Se etikett.

FR Gélifiant en poudre.

Ingrédients : Gélifiant : alginate de sodium (E-401). *Peut contenir du lait.*

Emploi : Mélanger à froid en agitant fortement et laisser reposer. Il gélifie en présence de calcium

Doses : 4-10 g/kg.

Produit destiné à l'alimentation.

À conserver dans un endroit frais et sec.

À consommer de préférence avant le :

Voir étiquette.

CN 凝胶粉。原料： 胶凝剂：海藻酸钠 (E-401)。可能含有牛奶。**用途：** 低温条件下将原料彻底搅拌，然后静置。在钙质存在的情况下制成凝胶。**剂量：** 4-10 克/公斤。食品级产品。通风干燥保存。批号及最佳食用日期：见标签。



PRODUCTS FOR MODERN GASTRONOMY

GELLING AGENTS

Alginate

Stable gels in calcium media



Net Weight

600g

21.1oz



Gastrocultura Mediterránea is a Barcelona-based business dedicated to the study and teaching of 21st-century gastronomy from a technical and scientific perspective. **Toufood** is a complete line of exceptional quality products, allowing the best-known modern cooking techniques to be used.

Gastrocultura Mediterránea SL

info@gastroculturamediterranea.com
www.gastroculturamediterranea.com

Princep Jordi, 1-5
08014 Barcelona · Spain
Tel. +34 934 239 580
RS-31.003285/B

www.toufood.com



8 435499 200389

