

Nutritional facts / 100g	
For indicative purposes only	
Energy - Energia - Energie - Energie - Energi - 能量	704kJ - 168Kcal
Fats - Grasas - Grassi - Graisses - Fett - Vetten - Fett - 脂肪	0g
Saturated - Saturadas - Saturi - Saturés - Gesättigt - Verzadigde - Mettet fett - 饱和的	0g
Carbohydrates - Carbohidratos - Carboidrati - Hydrates de carbone - Kohlenhydrate	82g
Koolhydraten - Karbohydrater - 碳水化合物	
Sugars - Azúcares - Zuccheri - Sucres - Zucker - Suikers - Sukker - 糖类	0g
Fibre - Fibra - Fibra - Fibre - Ballaststoffe - Vezels - Fiber - 纤维素	82g
Proteins - Proteínas - Proteine - Protéines - Eiweiß - Eiwitten - Proteiner - 蛋白质	1g
Salt - Sal - Sale - Sel - Salz - Zout - Salt - 盐	1.2g

EN Gelling powder.

Ingredients: Gelling agent: LA gellan gum (E-418). *May contain milk.*

Use: Mix the product while cold by stirring thoroughly, bring to the boil and leave to cool.

Dose: 6-10 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: LA-Gellangummi (E-418). *Kann Milch enthalten.*

Anwendungshinweise: Das Produkt unter kräftigem Rühren kalt vermischen, aufkochen und abkühlen lassen.

Dosierung: 6-10 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: goma gellan LA (E-418). *Puede contener leche.*

Uso: Mezclar el producto en frío con fuerte agitación, llevar a ebullición y dejar enfriar.

Dosis: 6-10 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: gellangom LA (E-418). *Kan melk bevatten.*

Gebruik: Meng het product koud onder krachtig roeren, breng het aan de kook en laat het afkoelen.

Dosering: 6-10 g/kg.

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

IT Gelificante in polvere.

Ingredienti: Gelificante: gomma di gellano LA (E-418). *Può contenere latte.*

Uso: Mescolare il prodotto a freddo sotto vigorosa agitazione, portare ad ebollizione e lasciare raffreddare.

Dosaggio: 6-10 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: LA gellangummi (E-418). *Kan inneholde melk.*

Bruk: Bland produktet mens det er kaldt under kraftig omrøring, kok opp og la det avkjøles.

Dosering: 6-10 g/kg.

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

FR Gélifiant en poudre.

Ingrédients : Gélifiant : gomme de gellane LA (E-418). *Peut contenir du lait.*

Emploi : Mélanger le produit à froid en agitant fortement, amener à ébullition et laisser refroidir.

Doses : 6-10 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: LA 结

冷胶 (E-418)。可能含有牛奶。

用途: 低温条件下将产品彻底搅拌均匀, 煮沸后放凉。 **剂量:** 6-10 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

Gellan

High elastic hard gels

Net Weight
350g
12.3oz



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 200044

