



# DOSSIER



## LÍNEA DE PRODUCTOS TÖUFOOD

### Emulsionantes

Lécitin

### Gelificantes

Agär

Agär ECO

Agär ELASTIC

Alginate

Gëllan

löta

Käppa

Mëtichel

### Pectinas

Pëctin HM BASIC

Pëctin HM YELLOW

Pëctin LM ECO LOW CALORIE

Pëctin LM LACTIC

Pëctin LM NAPPAGE

### Espesantes

Caröbin

Inülin

Inülin WAXY

Xanthän

Xanthän INSTANT

### Almidones

Küzu

### Ovo productos y lácteos

Yödry

Albümin EGG

### Sales

Glücocal

**Maltodextrinas**

Mälto Tapioca

**Azúcares**

Dextröse

Glucöse 35

**Polioles**

Sorbitöl

Mannitöl

Isomält

Xylitöl

**Gastrocultura Mediterránea** es una empresa ubicada en Barcelona, dedicada al estudio y divulgación de la gastronomía del s. XXI, desde un punto de vista científico y técnico. Gracias a una investigación constante, y a la ayuda de un equipo científico y gastronómico de primer orden, buscamos dar respuesta a las necesidades alimentarias específicas de distintos sectores de la población.

**TÖUFOOD** es una línea completa de productos de excepcional calidad, la mayoría texturizantes, que permiten poner en práctica las más conocidas técnicas de la cocina moderna.

Gracias a la gama Töufood se pueden realizar recetas innovadoras con facilidad, aportando emoción y sorpresa a los platos, ofreciendo una experiencia culinaria estimulante y memorable.

Agrupados por familias en función de sus características, estos productos permiten espesar, realizar texturas gelatinosas, espumosas, cremosas, crujientes, untuosas... sin alterar los sabores originales de los alimentos..

## LÍNEA DE PRODUCTOS

### EMULSIONANTES

#### Lécitin

Aires y espumas de cualquier sabor.



### GELIFICANTES

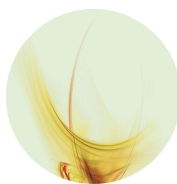
#### Agär

Geles duros calientes o fríos.



#### Agär ECO

Eco-geles duros calientes o fríos.



#### Agär ELASTIC

Geles duros y elásticos calientes o fríos.



#### Alginate

Agente gelificante en medio cálcico.



#### Gellan

Geles de gran elasticidad calientes o fríos.



**GELIFICANTES (Cont.)****Iöta**

Realiza geles blandos calientes o fríos.

**Käppa**

Para hacer con rapidez geles calientes o fríos.

**MëticeI**

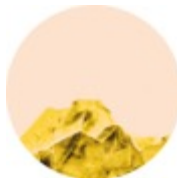
Realiza geles cuando se calienta.

**PECTINAS****Pëctin HM BASIC**

Mermeladas, confituras y jaleas.

**Pëctin HM YELLOW**

Pastas de frutas y gominolas.

**Pëctin LM ECO LOW CALORIE**

Eco mermeladas, confituras y jaleas bajas en calorías.

**Pëctin LM LACTIC**

Productos cálcicos bajos en azúcares y acidez.

**Pëctin LM NAPPAGE**

Napados, cremas y forrados.

**ESPESANTES****Caröbin**

Espesante y gelificante con Xanthän.

**Inülin**

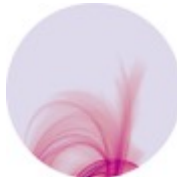
Fibra sustitutiva de grasas y azúcares.

**Inülin waxy**

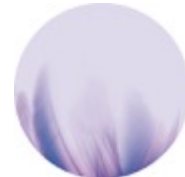
Inulina de alto rendimiento sustitutiva de grasas.

**Xanthän**

Espesa líquidos en frío o en caliente.

**Xanthän INSTANT**

Espesa rápidamente líquidos en frío o en caliente.



## ALMIDONES

### Küzu

Espesa líquidos no elásticos en caliente.



## OVO PRODUCTOS Y LÁCTEOS

### Yödry

Polvo de yogur para elaboraciones secas.



### Albümin EGG

Emulsionante, estabilizante proteico y agente espumante.



## SALES

### GlücoCal

Medio cálcico para esferificaciones.



## MALTODEXTRINAS

### Mälto TAPIOCA

Absorbe la grasa, transformándola en polvo.

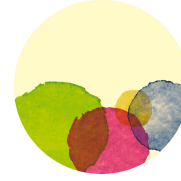


**AZÚCARES****Dextröse**

Azúcar anti-cristalizante.

**Glucöse 35**

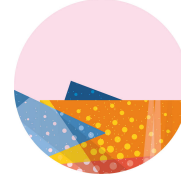
Azúcar espesante y estabilizante.

**POLIOLES****Sorbitöl**

Endulza chocolates y caramelos.

**Mannitöl**

Recubrimiento crujiente para frutas y verduras.

**Isomält**

Para modelar figuras fundidas sin caramelizar.

**Xylitöl**

Frescor dulce para pastelería.



# EMULSIONANTES



# LĒCITIN



## INFORMACIÓN

Para realizar productos espumados llamados "aires".

Se trata de un fosfolípido extraído habitualmente de la soja que tiene una función emulsionante, pero que en cocina se utiliza por su función espumante.

Es ideal para transformar caldos y zumos en espumas, pero también aceites en espumas grasas.

Es extremadamente eficiente. Un bote de 300 g es suficiente para aproximadamente 1000 raciones de aire.

Solo se necesitan 6 g de Lécitin para cada kilo de líquido para obtener una espuma estable.

### *Características y aplicaciones:*

Se presenta como polvo finamente molido. Se mezcla en frío con fuerte agitación y se realiza la espuma con un brazo triturador colocado entre el líquido y el aire exterior. Los mejores resultados de espuma tipo "aire" se obtienen con temperaturas entre 30 y 40° C. Y en el caso de desear una espuma "aire" de aceite, ésta no se consigue en frío, se tiene que calentar hasta los 40-50° C para obtener espumas "aires" estables. Las espumas realizadas con Lécitin se pueden congelar.

Dosis habituales para obtener espumas: 3-8 g/l.

### **LĒCITIN – (300 g y 75 g)**

Ingredientes: Lecitina de soja (E-322).

Descripción: Fosfolípido extraído de la soja que tiene función emulsionante, pero que en cocina se utiliza por su función espumante.

Utilización: Se puede mezclar con frío pero es más eficiente a temperaturas templadas (30°C) y con aceites a 40-50°C. Es ideal para transformar caldos y zumos en deliciosas espumas. Se pueden congelar.

Dosis habitual: 3-8 g/l.

Conservación: En lugar fresco, seco, y fuera del alcance de los niños.

Valores Nutricionales		por 100 g
Valor energético	kcal	900
	kJ	3700
Grasas (total)	g	91
De las cuales son saturadas	g	12
Hidratos de carbono (total)	g	8
De los cuales son azúcares	g	4
Fibra alimentaria total	g	0
Proteínas	g	0
Sal	g	0.1
Sodio	g	0,04



Gluten Free



Vegan



Halal



Kosher

EMULSIONANTES

**LĒCITIN - RECETAS****AIRE DE VERDURAS**  
(Receta Töufood)**Productos**

- 1000 g de licuado de verdura
- 6 g de Lëcitin

**Procedimiento**

- Mezclar los componentes en un recipiente grande y a poder ser rectangular.
- En un extremo se pone el brazo triturador en posición que pueda coger aire.
- Es conveniente filmar la parte que no ocupa el brazo triturador para evitar salpicaduras del líquido.
- Retirar la espuma y servir en breve tiempo.

Nota: Extensible a cualquier otro tipo de verduras.

**AIRE DE FRUTA**  
(Receta Töufood)**Productos**

- 1000 g de licuado de fruta
- 6 g de Lëcitin

**Procedimiento**

- o Mezclar los ingredientes en un recipiente grande y a poder ser rectangular.
- o En un extremo se pone el brazo triturador en posición que pueda coger aire.
- o Es conveniente filmar la parte que no ocupa el brazo triturador para evitar salpicaduras del líquido.
- o Retirar la espuma y servir en breve tiempo.

Nota: Extensible a cualquier tipo de fruta.

**AIRE DE ACEITE DE OLIVA**  
(Receta Töufood)**Productos**

- 1 l de aceite de oliva extra virgen
- 6 g de Lëcitin

**Procedimiento**

- Mezclar los ingredientes en un recipiente grande metálico.
- Calentar a unos 40-50° C
- En un extremo se pone el brazo triturador en posición que pueda coger aire.
- Es conveniente filmar la parte que no ocupa el brazo triturador para evitar salpicaduras de aceite.
- Dejar estabilizar, retirar la espuma y servir en breve tiempo.

Nota: Extensible a cualquier tipo de aceite.

**ESPUMA -"AIRE"- DE ZANAHORIA**  
(Texturas Care)

Para 10 raciones

Productos

- 250 g de zumo de zanahoria
- 5 g de zumo de limón
- sal
- 2,4 g de Lécitin

Procedimiento

- Mezclar todos los ingredientes. Si hay partes sólidas se recomienda colar.
- En un extremo se pone el brazo triturador en posición que pueda coger aire.
- Es conveniente filmar la parte que no ocupa el brazo triturador para evitar salpicaduras de líquido.
- Dejar estabilizar, retirar la espuma y servir en breve tiempo.

**ESPUMA -"AIRE"- DE REMOLACHA**  
(Texturas Care)

Para 10 raciones

Ingredientes

- 250 ml de zumo de remolacha
- 2,4 g de Lécitin

Procedimiento

- Mezclar todos los ingredientes. Si hay partes sólidas se recomienda colar.
- En un extremo se pone el brazo triturador en posición que pueda coger aire.
- Es conveniente filmar la parte que no ocupa el brazo triturador para evitar salpicaduras de líquido.
- Dejar estabilizar, retirar la espuma y servir en breve tiempo.

# GELIFICANTES

# AGÄR



## INFORMACIÓN

Agar Agar (E-406). Hidrato de carbono tipo fibra que se extrae de las algas rojas marinas tipo *Gelidium* y *Gracilaria*.

Permite la producción de productos gelificados calientes, obteniendo un resultado óptimo hasta con cantidades muy pequeñas.

Es extremadamente eficiente. Un bote de 400 g es suficiente para realizar aproximadamente unas 500 raciones de carne o verduras de 100 g.

Además, es una gran fuente de fibra con efectos positivos sobre los niveles de colesterol, con un 0% de grasas, y se puede utilizar como gelificante en dietas vegetarianas y veganas. Es un producto sin gluten y por tanto apto para celíacos.

### *Características y aplicaciones:*

Se presenta como polvo molido finamente. Se mezcla en frío y se lleva a ebullición.

La gelificación es rápida, y una vez gelificado puede soportar temperaturas de hasta 80°C (producto gelificado caliente).

En medios ácidos y alcohólicos pierde parte de su capacidad gelificante y por tanto se tiene que aumentar la dosis para obtener las texturas más adecuadas.

Dosis para obtener productos gelificados no muy duros: 2-5 g/l.

Dosis para obtener productos gelificados duros: 5-10 g/l.

**AGÄR – (400 g y 100 g)**

Ingredientes:	Agar Agar (E-406).
Descripción:	Hidrato de carbono tipo fibra que se extrae de las algas rojas tipo <i>Gelidium</i> y <i>Gracilaria</i> .
Utilización:	Mezclar en frío, llevar a ebullición y dejar enfriar. La gelificación es rápida, y una vez gelificado puede soportar temperaturas de hasta 80°C.
Dosis habituales para obtener productos gelificados:	4-10 g/l. En medios ácidos y alcohólicos amentar la dosificación.
Conservación:	En lugar fresco, seco, y fuera del alcance de los niños.

## Valores Nutricionales

		por 100 g
Valor energético	kcal	26
	kJ	109
Grasas (total)	g	0
De las cuales son saturadas	g	0
Hidratos de carbono (total)	g	85
De los cuales son azúcares	g	0
Fibra alimentaria total	g	85
Proteínas	g	0
Sal	g	0
Sodio	g	0



Gluten Free



Vegan



Kosher

**AGÄR – RECETAS****FLAN DE FRUTA**  
(Receta Töufood)**Productos**

- 250 g de zumo de fruta
- 15 g de azúcar (opcional, por si se utilizan frutas poco dulces)
- 1,5 g Agär

**Procedimiento**

- Mezclar la mitad del zumo de fruta con el azúcar (si fuera el caso), y el Agär, y remover constantemente hasta que se disperse por completo.
- Calentar la mezcla hasta su ebullición, removiendo constantemente para evitar que se pegue. Retirar del fuego y añadir la otra mitad del zumo.
- Depositar en los moldes de flan.
- Dejar enfriar hasta su gelificación.

**Notas:**

En frutas muy ácidas (zumo de limón o fruta de la pasión) aumentar la proporción de Agär a 2 g. Se puede triturar el producto una vez gelificado, obteniendo una textura tipo puré, muy indicada para dietas blandas.

Ejemplo: **Puré de manzana:** Zumo de manzana 200 g + 2 g Agär . Calentar en conjunto, enfriar y turbinar, pasar por un colador.

**GEL DE CAFÉ CALIENTE**  
(Receta Töufood)**Productos**

- 250 g de café (tipo "espresso")
- 30 g de azúcar
- 1 g de Agär

**Procedimiento**

- Mezclar todos los ingredientes, y remover constantemente hasta que se disuelvan por completo.
- Calentar la mezcla hasta la ebullición, removiendo constantemente para evitar que se queme. Retirar del fuego y depositar en recipientes cerámicos para café.
- Dejar enfriar hasta la gelificación.
- Calentar este gel en un horno a 100° C durante 10 minutos.
- Servir.

Nota: Se puede aumentar la proporción de Agär a 2 g si se prefieren geles más duros.

**ESPAGUETI DE FRESAS**  
(Receta Töufood – Chef Jordi Guillem)**Productos**

- 400 g de licuado de fresas
- 2 g de Agär

**Procedimiento**

- Calentar el líquido con el Agär, colar, rellenar la jeringa y conectarla en el tubo hasta haberlo llenado de líquido, retirar el tubo y ponerlo en agua con hielo. Con la jeringa llena de aire, conectar el tubo y retirar el espagueti.

GELIFICANTES

**The complete Töufood Dossier, with our full range of products and recipes, has 130 pages and it is available in English, Spanish and Catalan. If you wish to receive more information, please contact us by e-mail at [info@gastroculturamediterranea.com](mailto:info@gastroculturamediterranea.com) or call us on +34 93 423 95 80.**

**We will be happy to assist you.**

**El dossier completo de Töufood, con todos nuestros productos y recetas, consta de 130 páginas y está disponible en castellano, catalán e inglés. Si desea recibir más información, puede ponerse en contacto con nosotros por e-mail en [info@gastroculturamediterranea.com](mailto:info@gastroculturamediterranea.com) o llamando al +34 93 423 95 80.**

**Estaremos encantados de atenderle.**

**El dossier complet de Töufood, amb tots els nostres productes i receptas, consta de 130 pàgines i està disponible en castellà, català i anglès. Si desitja més informació, pot posar-se en contacte amb nosaltres per e-mail a [info@gastroculturamediterranea.com](mailto:info@gastroculturamediterranea.com) o trucant al 93 423 95 80.**

**Estarem encantats d'atendre'l.**