



CATÁLOGO PRODUCTOS TÖUFOOD		2023
CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0301012 0301011	B/. 100g TÖUFOOD AGÄR B/. 400g TÖUFOOD AGÄR	8,99 € 28,25 €
<p>Hidrato de carbono tipo fibra que se extrae de las algas rojas con propiedades gelificantes, espesantes y estabilizantes. Su gelificación es rápida, y una vez gelificado puede soportar temperaturas de hasta 80°C, con lo que permite gelificados calientes. Es termorreversible. En medios ácidos y alcohólicos pierde parte de su capacidad gelificante y por tanto se tiene que aumentar la dosis para obtener la textura deseada.</p> <p>Ingredientes: Agar (E-406).</p> <p>Uso: Mezclar el producto en frío, llevar a ebullición y dejar enfriar.</p>		
0103039 0103041	B/. 100g TÖUFOOD AGÄR BIO B/. 400g TÖUFOOD AGÄR BIO	10,70 € 29,50 €
<p>Hidrato de carbono tipo fibra que se extrae de las algas rojas con certificado ecológico con propiedades gelificantes, espesantes y estabilizantes. Su gelificación es rápida, y una vez gelificado puede soportar temperaturas de hasta 80°C, con lo que permite gelificados calientes. Es termorreversible. En medios ácidos y alcohólicos pierde parte de su capacidad gelificante y por tanto se tiene que aumentar la dosis para obtener la textura deseada.</p> <p>Ingredientes: Agar (E-406)</p> <p>Uso: Mezclar el producto en frío, llevar a ebullición y dejar enfriar.</p>		
0103014 0103013	B/. 100g TÖUFOOD AGÄR ELASTIC B/. 400g TÖUFOOD AGÄR ELASTIC	10,95 € 39,65 €
<p>Combinación de gelificantes agar y gellan, ambos hidratos de carbono tipo fibra. Tiene unas propiedades gelificantes muy parecidas al Agär, aunque el efecto de la Gellan le aporta unas propiedades elásticas que permiten manipular con mucha más facilidad el gelificado. Su gelificación es rápida, y una vez gelificado puede soportar temperaturas de hasta 80°C, con lo que permite gelificados calientes. Es termorreversible. gelificante y por tanto se tiene que aumentar la dosis para obtener la textura deseada.</p> <p>Ingredientes: Agar (E-406), goma gellan (E-418).</p> <p>Uso: Mezclar el producto en frío con fuerte agitación, llevar a ebullición y dejar enfriar.</p>		
0103028 0103027	B/. 130g TÖUFOOD ALGINATE B/. 600g TÖUFOOD ALGINATE	14,64 € 63,15 €
<p>Hidrato de carbono tipo fibra que se extrae de las algas pardas con propiedades gelificantes, espesantes y estabilizantes. Sólo gelifica en presencia de iones calcio por lo que se recomienda su uso para productos con fuente de calcio natural o con los productos Glucöcal y Cälcic. No se dispersa bien en medios ácidos (pH <3). El gel es termoestable. El hecho que sólo gelifique en presencia de calcio, nos permite controlar la gelificación y lo hace especialmente útil para la esferificación.</p> <p>Ingredientes: Alginato de sodio (E-401).</p> <p>Uso: Mezclar con fuerte agitación en un medio cálcico y dejar reposar.</p>		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103085 0103084	B/. 130g TÖUFOOD FISHGËL B/. 600g TÖUFOOD FISHGËL	9,98 € 40,20 €
<p>Es una gelatina proteica, obtenida del colágeno animal y, aunque habitualmente se comercializan gelatinas con origen bovino o porcino, Fishgël tiene origen pescado. El Fishgël tiene 200 grados Bloom. Se aplica en cocina salada como en los clásicos "aspics", y en pastelería con gelificaciones débiles o para estabilizar espumas tipo mousses.</p> <p>Ingredientes: Gelatina de pescado.</p> <p>Uso: Mezclar con 4 veces de líquido para hidratarla y calentar ligeramente la mezcla. Dejar reposar en el frigorífico, por un mínimo de cuatro horas.</p>		
0103016 0103015	B/. 85g TÖUFOOD GËLLAN B/. 350g TÖUFOOD GËLLAN	17,40 € 61,40 €
<p>Existen dos tipos de goma gellan, el high-acyl y el low-acyl. Gëllan es una goma low-acyl, por lo que es ideal para la producción de geles sólidos y elásticos y de corte limpio. La gelificación es rápida, y una vez gelificado puede soportar temperaturas de hasta 90°C. Pierde parte de su poder gelificante en soluciones muy salinas.</p> <p>Ingredientes: Goma gellan (E-417).</p> <p>Uso: Se mezcla en frío con fuerte agitación y se lleva a ebullición.</p>		
0103018 0103017	B/. 110g TÖUFOOD IÖTA B/. 400g TÖUFOOD IÖTA	8,60 € 27,17 €
<p>Hidrato de carbono tipo fibra de la familia de los carragenatos extraído de diferentes variedades de algas rojas con propiedades gelificantes y espesantes. Produce una gelificación relativamente rápida y con una textura blanda. Ideal para flanes, salsas, sopas y cremas. Especialmente interesante para realizar flanes de aceite.</p> <p>Ingredientes: Carragenato iota (E-407), cloruro de sodio, aceite de girasol.</p> <p>Uso: Mezclar con fuerte agitación y llevar a ebullición. Dejar gelificar en frío.</p>		
0103006 0103005	B/. 95g TÖUFOOD KÄPPA B/. 400g TÖUFOOD KÄPPA	9,95 € 33,65 €
<p>Hidrato de carbono tipo fibra de los carragenatos que se extrae de diferentes variedades de algas rojas, con propiedades gelificantes y espesantes. Su rapidez de gelificación y consistencia firme y adaptable permite "napados" y recubrimientos gelificados de otros productos. Una vez gelificado puede soportar temperaturas de hasta 70-80°C. El gel presenta reactividad con las proteínas, tiene tendencia a la sinéresis y no es congelable.</p> <p>Ingredientes: Carragenato kappa (E-407), cloruro potásico (E-508).</p> <p>Uso: Mezclar con el líquido con fuerte agitación y llevar a ebullición.</p>		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103002 0103001	B/. 45g TÖUFOOD MËTICEL B/. 250g TÖUFOOD MËTICEL	7,65 € 25,40 €
<p>Hidrato de carbono tipo fibra procedente de la celulosa vegetal con propiedades espesantes y gelificantes. Contrariamente a los otros gelificantes, éste gelifica al aumentar la temperatura y, cuando el producto se enfría, pierde la gelificación y se vuelve líquido. Se puede aplicar a masas de productos para freír, por ejemplo, croquetas, para retener el agua y por tanto evitar que se rompan al freírlas.</p> <p>Ingredientes: Metilcelulosa de sodio (E-461).</p> <p>Uso: Mezclar en frío agitando con fuerza y dejar reposar en la nevera hasta los 4°C para su hidratación. Comienza a gelificar a partir de unos 55°C.</p>		
0103131	B/. 700g TÖUFOOD THERMOGËL	33,80 €
<p>Mezcla de alginato de sodio con sales cálcicas para que se forme el gelificado, pero con sales retardantes que permiten gelificar lentamente el producto. El gel resultante es resistente térmicamente y aguanta temperaturas de horno y plancha. También puede usarse como aglutinante y como “cola” de amalgamas de productos que haya que cocinar, como hamburguesas vegetales.</p> <p>Ingredientes: Alginato de sodio (E-401), sulfato de calcio (E-516), difosfato tetrasódico (E-450iii).</p> <p>Uso: Espolvorear sobre productos húmedos o introducir en el líquido con fuerte agitación. Dejar gelificar en nevera entre 20 minutos y 24 horas.</p>		
0103138	B/. 500g TÖUFOOD VEGETALGËL	22,00 €
<p>Gelificante de origen vegetal obtenido de distintos hidrocoloides. Produce geles muy elásticos con una buena absorción del agua. Puede usarse para glasear fruta.</p> <p>Ingredientes: Maltodextrina, carragenatos (E-407), goma garrofín (E-410), dextrosa, fosfato dipotásico (E-340ii).</p> <p>Uso: Disolver los ingredientes con fuerte agitación. Calentar hasta alcanzar como mínimo los 65°C, aunque se recomienda llevar la mezcla a ebullición. Retirar y colocar en el molde deseado. Dejar gelificar en frío o a temperatura ambiente.</p>		
0103192	B/. 400g TÖUFOOD INSTANGËL	22,20 €
<p>Es una gelatina proteica, obtenida del colágeno animal de origen porcino. El Instangël tiene 220 grados Bloom. Se aplica en cocina salada como en los clásicos “áspics”, y en pastelería con gelificaciones débiles o para estabilizar espumas tipo mousse.</p> <p>Ingredientes: Gelatina de cerdo.</p> <p>Uso: Introducir en el líquido y dejar reposar en el frigorífico, por un mínimo de cuatro horas.</p>		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103030 0103029	B/. 150g TÖUFOOD PĔCTIN HM BASIC B/. 600g TÖUFOOD PĔCTIN HM BASIC	12,25 € 35,50 €
<p>Hidrato de carbono tipo fibra que se obtiene de los cítricos y las manzanas con propiedades gelificantes. Para que gelifique, necesita elevadas cantidades de azúcar (sobre 50 o más grados Brix) y una alta acidez (por debajo de pH 3,7). Con ello genera un gel termoestable que puede soportar temperaturas elevadas. Ideal para hacer mermeladas, confituras y jaleas.</p> <p>Ingredientes: Pectina alto metoxilo (E-440i), dextrosa.</p> <p>Uso: Mezclarlo con sacarosa u otros hidratos de carbono e introducir al líquido y llevar a ebullición.</p>		
0103032 0103031	B/. 150g TÖUFOOD PĔCTIN HM YELLOW B/. 600g TÖUFOOD PĔCTIN HM YELLOW	8,98 € 29,65 €
<p>Fibra que se extrae de los cítricos o manzanas con propiedades gelificantes y espesantes. Contiene sales para que su gelificación se ralentice y tenga una estructura gelificada más compacta. Para que gelifique, necesita elevadas cantidades de azúcar (<50 Brix) y una alta acidez (pH >3,7). Con ello genera un gel termoestable que puede soportar temperaturas elevadas. Ideal para realizar pastas de fruta y gominolas.</p> <p>Ingredientes: Pectina alto metoxilo (E-440i), tartrato de sodio y potasio (E-337), maltodextrina, polifosfato de sodio (E-452).</p> <p>Uso: Mezclarlo con azúcar, introducir al líquido y llevar a ebullición.</p>		
0103034 0103033	B/. 150g TÖUFOOD PĔCTIN LM LOW SUGAR B/. 600g TÖUFOOD PĔCTIN LM LOW SUGAR	14,35 € 45,63 €
<p>Fibra que se obtiene de los cítricos y las manzanas con propiedades gelificantes. Permite condiciones de gelificación con cantidades más bajas de azúcar (24 Brix) y poca acidez (pH 4), generando un gel termorreversible. Es la única pectina que permite realizar gelificados con certificación ecológica. Ideal para realizar confituras, mermeladas y jaleas bajas en calorías.</p> <p>Ingredientes: Pectina bajo metoxilo (E-440i), sacarosa.</p> <p>Uso: Mezclarlo con sacarosa u otros hidratos de carbono e introducir al líquido y llevar a ebullición</p>		
0103073 0103072	B/. 150g TÖUFOOD PĔCTIN LM LACTIC B/. 600g TÖUFOOD PĔCTIN LM LACTIC	12,35 € 39,85 €
<p>Fibra que se obtiene de los cítricos y las manzanas con propiedades gelificantes. Especial para productos con contenido en calcio, especialmente los lácticos. Con una textura elástica, se puede utilizar para recubrir pastas, pasteles, bizcochos u otras elaboraciones. Es termorreversible y las elaboraciones de productos recubiertos con esta pectina (pasteles, galletas etc) se pueden enfriar y congelar.</p> <p>Ingredientes: Pectina bajo metoxilo amidada (E-440ii), difosfato disódico (E-450i), fosfato de tricalcio (E-341).</p> <p>Uso: Mezclarlo con sacarosa u otros hidratos de carbono e introducir al líquido y llevar a ebullición.</p>		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103036 0103035	B/. 150g TÖUFOOD PĔCTIN LM NAPPAGE B/. 600g TÖUFOOD PĔCTIN LM NAPPAGE	14,75 € 53,20 €
<p>Fibra que se obtiene de los cítricos y las manzanas con propiedades gelificantes y con sales para una gelificación lenta. Con una textura elástica, se puede utilizar para recubrir pastas, pasteles, bizcochos u otras elaboraciones. Gelifica a 25 Brix junto a un pH en torno a 3,6. Es termorreversible y los productos con esta pectina se pueden enfriar y congelar.</p> <p>Ingredientes: Pectina bajo metoxilo amidada (E-440ii), difosfato disódico (E-450i), dextrosa, fosfato de tricalcio (E-341).</p> <p>Uso: Mezclarlo con azúcar e introducir al líquido. Se recomienda añadir 5 g de Citric. Llevar a ebullición y dejar enfriar.</p>		
0103045 0103047	B/. 100g TÖUFOOD CARÖBIN B/. 500g TÖUFOOD CARÖBIN	20,70 € 96,70 €
<p>Hidrato de carbono tipo fibra, que se obtiene de las semillas de algarrobo. Se usa como espesante en salsas o como estabilizantes y emulsionante en helados. Es dispersable tanto en líquidos fríos como calientes. Si se usa conjuntamente con Xanthän produce geles muy elásticos.</p> <p>Ingredientes: Goma garrofín (E-410).</p> <p>Uso: Mezclar el líquido en frío con fuerte agitación, llevar a ebullición y dejar reposar hasta que se obtenga el espesor adecuado. Si se desea generar un gel con Xanthän, hacer el mismo procedimiento y reposar hasta que el producto gelifique.</p>		
0103087 0103086	B/. 150g TÖUFOOD GÛAR B/. 750g TÖUFOOD GÛAR	5,85 € 15,75 €
<p>Hidrato de carbono tipo fibra con propiedades espesantes y estabilizantes. La goma guar es soluble en agua fría y da mucha viscosidad. Se aplica a productos que tienen que someterse a altas temperaturas y, en general, como complemento de otros ingredientes espesantes. En gastronomía se usa para hacer quesos frescos, helados, croquetas, salsas, productos de pastelería, confituras, jaleas, mermeladas, etc. Es estable a la congelación.</p> <p>Ingredientes: Este spray refrescante está compuesto por gas líquido neutro e inodoro.</p> <p>Uso: Mezclar en el líquido en frío o en caliente con fuerte agitación.</p>		
0103021	B/. 500g TÖUFOOD INÛLIN	13,75 €
<p>Hidrato de carbono tipo fibra que se extrae de la achicoria. Tiene propiedades espesantes, dando una textura muy similar a la mantequilla pomada y convirtiéndola en una fibra sustitutiva de grasas y azúcares. Se consiguen elaboraciones tipo crema o puré con texturas untuosas. En heladería se usa para obtener untuosidad bajando la proporción de grasa y como producto para retener el agua.</p> <p>Ingredientes: Inulina</p> <p>Uso: Mezclar en frío o caliente con fuerte agitación y, dejar reposar en nevera un mínimo de 2 horas. Se recomienda colar la mezcla antes de enfriar.</p>		

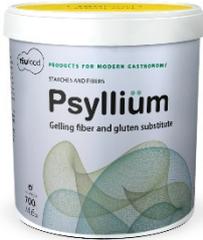


CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103023	B/. 500g TÖUFOOD INÜLIN WAXY	12,80 €
<p>Hidrato de carbono tipo fibra que se extrae de la achicoria, en la que se han eliminado los azúcares libres. Genera productos viscosos con una textura manipulable tipo cerosa, tanto en frío como en caliente. En heladería se usa para obtener untuosidad bajando la proporción de grasa y como producto para retención de agua. También se utiliza como agente aglutinante en pasteles y galletas.</p> <p>Ingredientes: Inulina.</p> <p>Uso: Mezclar el producto con fuerte agitación en frío, aunque se dispersa mejor en caliente durante 5 minutos mínimo. Colar y dejar reposar en nevera hasta que espese.</p>		
0103143	B/. 500g TÖUFOOD KÖNJAC	34,50 €
<p>La goma konjac es un polisacárido natural tipo fibra que forma geles estables térmicamente y actúa como espesante, pues tiene una elevada capacidad de retención de agua. Por esta razón, es estable a los ciclos de congelación-descongelación. Con temperatura y un medio alcalino, aumenta la fuerza del gel. Se utiliza en repostería, carnes, pasta, como sustituto vegano para la gelatina animal.</p> <p>Ingredientes: Goma konjac (E-425).</p> <p>Uso: Dispersar con el resto de ingredientes o añadir directamente en agua bajo fuerte agitación hasta que se forme una solución homogénea y sin grumos.</p>		
0103144	B/. 750g TÖUFOOD OLIGÖFRUCTOSE	16,25 €
<p>Hidrato de carbono tipo fibra que se extrae de la achicoria. La oligofruktosa es, en sí misma, una cadena de fructosas unidas con una glucosa en uno de sus extremos, con un DP de entre 2 y 8. Esta configuración le confiere una gran propiedad estabilizadora con lo que nos permite estabilizar mousses, cremas, siropes, helados y otras elaboraciones, aportando un cierto dulzor. En general, puede utilizarse como sustituto de la sacarosa o azúcar.</p> <p>Ingredientes: Oligofruktosa.</p> <p>Uso: Mezclar en frío o caliente con fuerte agitación.</p>		
0103010 0103009	B/ 135g TÖUFOOD XANTHÄN B/. 600g TÖUFOOD XANTHÄN	8,10 € 31,60 €
<p>Hidrato de carbono tipo fibra, que se obtiene de la fermentación bacteriana, con propiedades espesantes, estabilizantes, retención de gases y efecto suspensor. Espesa líquidos tanto en frío como en caliente, y aunque se le aplique temperatura no pierde espesor. También resiste los procesos de congelación-descongelación.</p> <p>Ingredientes: Goma xantana (E-415).</p> <p>Uso: Agitar lentamente y dejar que se hidrate por sí sola. Se puede acelerar el proceso con una fuerte agitación, pero puede coger aire y dificultar el proceso de espesado. Se puede extraer el aire con la bomba de vacío.</p>		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103007	B/ 450g TÖUFOOD XANTHÄN INSTANT	11,80 €
<p>Hidrato de carbono tipo fibra, que se obtiene de la fermentación bacteriana, con propiedades espesantes, estabilizantes, retención de gases y efecto suspensor. Espesa líquidos tanto en frío como en caliente. También resiste los procesos de congelación-descongelación. Se dispersa fácilmente sin la necesidad de brazo triturador.</p> <p>Ingredientes: Maltodextrina, goma xantana (E-415).</p> <p>Uso: Agitar lentamente y dejar que se hidrate por si sola. Se puede acelerar el proceso con una fuerte agitación, pero puede coger aire y dificultar el proceso de espesado. Se puede extraer el aire con la bomba de vacío.</p>		
0103141	B/. 4kg TÖUFOOD CORNSÖL	58,70 €
<p>Hidrato de carbono tipo fibra obtenido de la hidrólisis del almidón de maíz. Al ser fibras de cadena larga, actúan como un agente de carga y repelen el aceite de su entorno. Muy recomendado para utilizarlo como harina para freír, donde a causa de este rechazo del aceite, se obtiene una textura mucho más crujiente que utilizando una masa de fritura tradicional y nada aceitosa.</p> <p>Ingredientes: Fibra soluble de maíz.</p> <p>Uso: Sustituir parte de las harinas utilizadas habitualmente en la elaboración.</p>		
0103089	B/. 500g TÖUFOOD CORNSTÄR	8,75 €
<p>El almidón de maíz modificado por acidez permitiendo una mayor estabilidad a productos congelados que necesitan mantener la misma textura y apariencia cuando estos alimentos sean descongelados. También tiene propiedades espesantes y puede ser usado como un sustituto del almidón de maíz o la fécula de patata. Muy recomendado para espesar líquidos y obtener cremas, salsas y otras elaboraciones.</p> <p>Ingredientes: Almidón modificado de maíz (E-1422).</p> <p>Uso: Mezclar el líquido en frío con fuerte agitación, llevar a ebullición y dejar reposar hasta que se obtenga el espesor adecuado.</p>		
0103020 0103019	B/. 100g TÖUFOOD KÜZU B/. 500g TÖUFOOD KÜZU	10,80 € 41,50 €
<p>El kuzu es la abreviación de almidón de kuzu, que es un hidrato de carbono que se obtiene de la raíz de la planta de origen asiático que recibe el mismo nombre. También se la conoce como "kudzu". Especialmente útil para caldos, salsas, cremas y purés, ofreciendo una amplia gama de texturas. Su facilidad de aplicación hace que se pueda calcular con mucha precisión el espesor que se desea obtener en la elaboración final. Indicado también para masas de fritura y texturas crujientes.</p> <p>Ingredientes: Almidón de kuzu.</p> <p>Uso: Mezclar en frío o caliente y con fuerte agitación. Calentar hasta ebullición.</p>		

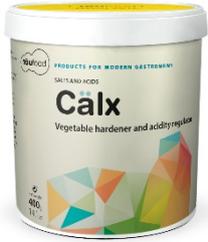


CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103176	B/. 800g TÖUFOOD PSYLLIÜM	28,60 €
<p>Cáscara de semillas de zaragatona con propiedades espesantes y gelificantes rica en mucílagos y hemicelulosa. Los mucílagos son un grupo de agentes gelificantes naturales derivados de las plantas, con mucho poder de absorción de agua. Este producto natural también es usado como fibra dietética para aliviar distintos síntomas gastrointestinales. Muy utilizado como espesante en helados y postres que necesitan congelación.</p> <p>Ingredientes: Cáscara de semilla de zaragatona. Uso: Disolver en frío o en caliente con fuerte agitación.</p>		
0103127	B/. 500g TÖUFOOD STARCRÉM	10,20 €
<p>Espesante a base de almidón de patata modificado por hidratación que da una textura cremosa en frío. Sustituto del almidón de maíz dando una textura suave por tener un porcentaje menor de amilosa. Es transparente, aplicable a todo tipo de líquidos y proporciona una viscosidad estable en el horno como en mezclas ácidas.</p> <p>Ingredientes: Almidón de patata modificado (E-1414). Uso: Mezclar con el resto de ingredientes tanto en frío como en caliente.</p>		
0103105	B/. 4kg TÖUFOOD TRISÖL	58,75 €
<p>Hidrato de carbono tipo fibra obtenido de la hidrólisis del almidón de trigo. Al ser fibras de cadena larga, actúan como un agente de carga y repelen el aceite de su entorno. Muy recomendado para utilizarlo como harina para freír, donde a causa de este rechazo del aceite, se obtiene una textura mucho más crujiente que utilizando una masa de fritura tradicional y nada aceitosa.</p> <p>Ingredientes: Fibra soluble de trigo. Uso: Sustituir parte de las harinas utilizadas habitualmente en la elaboración.</p>		
0103152	B/. 450g TÖUFOOD ULTRATÈX	34,20 €
<p>Hidrato de carbono tipo almidón extraído de la tapioca, pregelatinizado y modificado por acetilación, que da una textura cremosa en frío. Aporta texturas crujientes cuando se deshidrata. Es transparente, aplicable a todo tipo de líquidos y proporciona una viscosidad estable en el horno como en mezclas ácidas.</p> <p>Ingredientes: Almidón de tapioca modificado (E-1442). Uso: Mezclar con el resto de ingredientes tanto en frío como en caliente con fuerte agitación.</p>		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103094 0103093	B/. 180g TÖUFOOD ASCORBIC B/. 800g TÖUFOOD ASCORBIC	7,15 € 24,80 €
<p>Ácido que se extrae de frutas y otras partes de las plantas o de fermentaciones. También conocido como vitamina C, tiene propiedades antioxidantes por lo que evita que se oscurezcan frutas y verduras al pelarlas y la oxidación de carnes.</p> <p>Ingredientes: Ácido ascórbico (E-300).</p> <p>Uso: Se utiliza habitualmente diluido en agua, ya sea pintando la superficie del producto a preservar con la solución o introduciendo directamente el producto en esta solución.</p>		
0103180	B/. 500g TÖUFOOD ANTIÖX	8,50 €
<p>Mezcla de ácido ascórbico y xantana usado como antioxidante de frutas, verduras y otros alimentos. El espesor aportado por la xantana permite obtener una textura viscosa y espesa que se adhiere a los alimentos evitando, por una parte, el contacto con el oxígeno exterior y por otra, reteniendo cerca del alimento el ácido ascórbico, potente antioxidante.</p> <p>Ingredientes: Goma xantana (E-415), ácido ascórbico (E-300).</p> <p>Uso: Disolver el producto en agua y sumergir las piezas de fruta/verdura o pintarlas con la solución.</p>		
0103130	B/. 1kg TÖUFOOD BICÄRB	10,90 €
<p>Sal sódica en forma de polvo blanco cristalino y ligeramente salino usado como agente gasificante. También llamado "baking soda", reacciona con ácidos liberando dióxido de carbono en la mezcla, lo que lo hace muy habitual en repostería en la elaboración de masas batidas como bizcochos.</p> <p>Ingredientes: Bicarbonato de sodio (E-500).</p> <p>Uso: Mezclar con el resto de ingredientes.</p>		
01030106	B/. 600g TÖUFOOD CÄLCIC	10,90 €
<p>Fuente de calcio mineral para aplicaciones diversas como la producción de quesos. Utilizado habitualmente en alta cocina para preparar el baño de calcio para producir la esferificación diversa. Hay que lavar posteriormente las esferas ya que aporta sabores amargos.</p> <p>Ingredientes: Cloruro de calcio (E-509).</p> <p>Uso: Incorporarlo directamente al agua para su disolución.</p>		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103129	B/. 400g TÖUFOOD CÄLX	9,00 €
<p>Mineral que aporta pH alcalino. Cuando los vegetales entran en contacto con el producto, se crea una capa que cuando se cuecen, hornean o hierven, el interior se cuece en su propio jugo, creando una textura increíblemente delicada. La cáscara puede ser blanda, seca o áspera, según como se cocinen los vegetales. También es adecuado para la técnica de la nixtamalización.</p> <p>Ingredientes: Hidróxido de calcio (E-526).</p> <p>Uso: Diluir el producto en agua y sumergir los alimentos en él, removiendo constantemente. Retirarlos de la solución de Cälx y enjuagarlos bien con agua limpia.</p>		
0103092 0103091	B/. 180g TÖUFOOD CITRÏC B/. 800g TÖUFOOD CITRÏC	4,75 € 12,95 €
<p>Ácido que se extrae del jugo y piel de cítricos o de fermentaciones diversas. Tiene propiedades conservantes, y se utiliza en confituras, mermeladas, geles y pastas de fruta para optimizar la gelificación de las pectinas. También se usa para reducir la oxidación de frutas y verduras, proporcionar acidez, para hacer azúcar invertido, etc.</p> <p>Ingredientes: Ácido cítrico (E-330).</p> <p>Uso: Se utiliza habitualmente diluido en agua o introduciendo directamente en la preparación.</p>		
0103107	B/. 600g TÖUFOOD CITRÄTE	14,75 €
<p>Sal cítrica reguladora de la acidez. Disminuye la acidez, por ejemplo, de zumos de fruta ácidos y ayuda a disminuir la acidez de los productos para poder hacer esferificaciones básicas de productos ácidos.</p> <p>Ingredientes: Citrato de trisodio dihidratado (E-301).</p> <p>Uso: Se utiliza incorporándolo directamente al líquido u otros productos.</p>		
0103098 0103097	B/. 180g TÖUFOOD CREAM TARTÄR B/. 800g TÖUFOOD CREAM TARTÄR	6,50 € 16,50 €
<p>Estabilizante para montar claras, evitar la cristalización del azúcar en almíbares y glaseados (actúa como castigo). Mezclándolo con bicarbonato de sodio se obtiene una levadura química para pastelería.</p> <p>Ingredientes: Bitartrato de potasio (E-336).</p> <p>Uso: Incorporarlo directamente las claras, azúcar u otros productos.</p>		

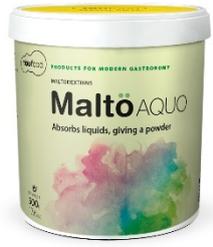


CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103181	B/. 400g TÖUFOOD EFFERVESCENT	9,75 €
<p>Producto efervescente a base de ácido cítrico y bicarbonato sódico que al entrar en un medio húmedo producen gas carbónico.</p> <p>Ingredientes: Azúcar, ácido cítrico (E-330), bicarbonato de sodio (E-500ii), sirope de glucosa.</p> <p>Uso: Introducir directamente en la preparación junto al resto de ingredientes.</p>		
0103026 0103025	B/. 130g TÖUFOOD GLÜCOCAL B/. 600g TÖUFOOD GLÜCOCAL	7,30 € 27,70 €
<p>Mezcla de gluconato y lactato de calcio empleado para la aportación de calcio para producir el efecto gelificante del Alginate, sobre todo en la técnica de la esferificación. El gel producido en este medio cálcico es termoestable y, por lo tanto, no se vuelve líquido con el aumento de la temperatura.</p> <p>Ingredientes: Gluconato de calcio (E-578), lactato de calcio (E-327).</p> <p>Uso: Mezclar en frío con fuerte agitación.</p>		
0103142	B/. 800g TÖUFOOD MALİC	19,50 €
<p>Ácido de origen natural que está presente en muchos vegetales, sobre todo en las frutas de sabor ácido como las uvas, las manzanas y las cerezas verdes. Tiene propiedades conservantes y acidulantes, y se utiliza principalmente para acidificar bebidas y otros productos ya que presenta un perfil ácido en boca muy envolvente, focalizándose a los lados de la boca y encima del paladar.</p> <p>Ingredientes: Ácido málico (E-296).</p> <p>Uso: Se utiliza habitualmente diluido en agua o introduciendo directamente en la preparación.</p>		
0103096 0103095	B/. 175g TÖUFOOD TARTARİC B/. 700g TÖUFOOD TARTARİC	6,25 € 20,70 €
<p>Ácido obtenido a partir la uva u otras frutas. Tiene propiedades conservantes y puede actuar como potenciador del sabor y como estabilizador del color. Es un acidificante habitual para vinos, mermeladas, helados, gelatinas, jugos u otros alimentos. Mezclado con bicarbonato se obtiene una levadura química para bizcochos.</p> <p>Ingredientes: Ácido tartárico (E-334).</p> <p>Uso: Se utiliza habitualmente diluido en agua o introduciendo directamente en la preparación.</p>		

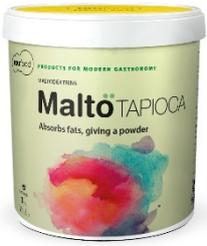
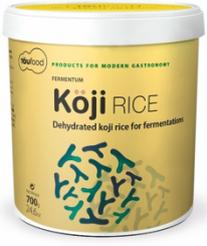


CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103150	B/. 450g TÖUFOOD CITRÜS FIBER	17,60 €
<p>Fibra de cítricos con propiedades emulsionantes, estabilizantes y emulgentes. Actúa como sustituto de grasas y puede ser un sustituto de la yema de huevo. Emulsiona todo tipo de productos, en frío o caliente y no se ve afectado por la variación de pH. También previene la sinéresis en congelación. Utilizado en mayonesas sin huevo, cremas, ganaches, masas batidas, bizcochos, masas fermentadas, helados y bebidas.</p> <p>Ingredientes: Fibra de cítricos, goma xantana (E-415).</p> <p>Uso: Mezclar en una de las dos fases (agua o grasa) de la elaboración e integrar a la otra fase mezclando de forma continua hasta obtener la correcta emulsión.</p>		
0103136	B/. 550g TÖUFOOD COLD FÖAM	12,20 €
<p>Espesante-emulsionante que estabiliza espumas batidas y de sifón en frío. Permite la realización de cualquier espuma sin necesidad de utilizar los estabilizantes estándar. Es insaboro y no necesita reposo dado que actúa de forma instantánea.</p> <p>Ingredientes: Glucosa deshidratada, dextrosa, aceite vegetal de palma, emulsionantes: E-471, E-472b, E-472e, espesantes: E-401, E-412, proteína de leche, estabilizante: E-340ii.</p> <p>Uso: Disolver en frío los ingredientes con fuerte agitación. Introducir la mezcla en el sifón y colocar la carga de gas o montar con varillas.</p>		
0103137	B/. 450g TÖUFOOD HOT FÖAM	21,15 €
<p>Espesante-emulsionante que estabiliza espumas batidas y de sifón en caliente. Posee un efecto montante que permite la realización de cualquier espuma.</p> <p>Ingredientes: Albúmina de huevo, maltodextrina, glucosa deshidratada, aceite vegetal de palma, emulsionantes: E-471, E-472b, E-472e, espesantes: E-410, E-412, E-415, E-407, proteína de leche, estabilizante: E-340ii.</p> <p>Uso: Calentar la mezcla líquida, disolver la dosis de Hot Föam con fuerte agitación. Introducir la mezcla en el sifón y colocar la carga de gas o montar con varillas. Para mantener la espuma caliente, conservar el sifón al baño maría.</p>		
0103102 0103101	B/. 90g TÖUFOOD GLYCĚ B/. 400g TÖUFOOD GLYCĚ	3,95 € 12,15 €
<p>Usado como emulsionante de agua en aceite y agente estructurante de emulsiones. Al modificar la cristalización de las grasas facilita la integración de diferentes ingredientes y aumenta su punto de fusión, haciendo posible aceites sólidos o aires de aceites. Actúa como un agente anti endurecimiento en masas de pastelería. También muy utilizado en helados.</p> <p>Ingredientes: Mado y diglicéridos de ácidos grasos (E-471).</p> <p>Uso: Introducido directamente en un medio graso y calentar hasta fundir el producto. Mezclar con el resto de ingredientes.</p>		

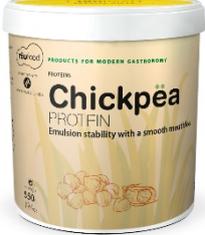


CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103004 0103003	B/. 75g TÖUFOOD LĒCITIN B/. 300g TÖUFOOD LĒCITIN	5,54 € 18,88 €
<p>Es un fosfolípido extraído de la soja que tiene una función emulsionante, pero que en cocina se utiliza por su función espumante. Es ideal para transformar caldos y zumos en espumas, pero también aceites en espumas grasas y para elaborar espumas muy aéreas llamadas comúnmente aires. Los mejores aires se obtienen con temperaturas entre 30 y 40º C. Las espumas realizadas con Lécitina se pueden congelar.</p> <p>Ingredientes: Lecitina de soja.</p> <p>Uso: Se mezcla en frío con fuerte agitación y se realiza la espuma con un brazo triturador colocado entre el líquido y el aire exterior.</p>		
0103100 0103099	B/. 120g TÖUFOOD SUCRÖ B/. 500g TÖUFOOD SUCRÖ	12,96 € 49,60 €
<p>Emulsionante obtenido a partir del azúcar (sacarosa) y ácidos grasos. Se puede utilizar para emulsionar aceites con productos acuosos, pero se emplea habitualmente como producto espumante produciendo "aires" de todo tipo de productos, también con productos ácidos o alcohólicos.</p> <p>Ingredientes: Sucroester (E-473).</p> <p>Uso: Se mezcla en frío con fuerte agitación y se realiza la espuma con un brazo triturador colocado entre el líquido y el aire exterior.</p>		
0103148	B/. 1L TÖUFOOD GLYCĒRIN	17,00 €
<p>Emulsionante líquido y anticongelante para productos congelados a base de glicerol vegetal. Puede usarse con cualquier mezcla de grasas y agua. Muy utilizado para la elaboración de helados, sorbetes o ganaches, ya que aporta una gran estabilidad a la emulsión.</p> <p>Ingredientes: Agua, glicerina.</p> <p>Uso: Mezclar el producto con el helado, en caliente o en frío.</p>		
0103103	B/. 500g TÖUFOOD MÄLTO AQUO	21,20 €
<p>Mezcla de hidratos de carbono obtenidos de la rotura del almidón de maíz. Tiene propiedades de carga con lo que se consigue que, al aplicarlo sobre productos acuosos, incluso ácidos como el vinagre o alcohólicos, éstos se conviertan en polvo. Se recomienda usar líquidos con cierta concentración para mantener un sabor intenso en la elaboración final.</p> <p>Ingredientes: Maltodextrina de maíz waxy.</p> <p>Uso: Mezclar el producto con productos acuosos y triturar unos minutos para romper los grumos.</p>		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103051	B/. 1kg TÖUFOOD MÁLTO TAPIOCA	64,80 €
<p>Mezcla de hidratos de carbono, obtenidos de la partición del almidón de tapioca. Son diferentes cadenas de glucosa (dextrosa) que, debido a su propiedad de agente de carga, tienen la capacidad de retener los aceites y grasas en general, en frío o en caliente, obteniendo productos en polvo con un fuerte sabor a la grasa que retienen. También tiene propiedades humectantes, espesantes y anticristalizantes.</p> <p>Ingredientes: Maltodextrina de tapioca.</p> <p>Uso: Mezclar el producto con productos grasos y triturar unos minutos para romper los grumos.</p>		
0103170	B/. 750g MÁLTO DEXTRIN	6,70 €
<p>Maltodextrina de maíz que actúa como agente de carga, absorbiendo agua y preservando texturas crujientes, así como aumentando la carga sólida en helados, espumas, cremosos y ganaches.</p> <p>Ingredientes: Maltodextrina de maíz.</p> <p>Uso: Incorporar directamente a la preparación.</p>		
0103191	B/. 600g MÁLTO YUCA	22,90 €
<p>Mezcla de hidratos de carbono, obtenidos de la partición del almidón de yuca. Tiene la capacidad de absorber aceites y grasas, obteniendo productos en polvo con un fuerte sabor a la grasa que retienen.</p> <p>Ingredientes: Maltodextrina de yuca.</p> <p>Uso: Mezclar el producto con productos grasos y triturar unos minutos para romper los grumos.</p>		
0501026	B/. 700g TÖUFOOD KÖJI RICE	33,40 €
<p>Arroz perlado de grado sake cocido al vapor con <i>Aspergillus Oryzae</i> y posteriormente deshidratado. Utilizado como iniciador de fermentaciones, produce un agradable sabor afrutado. Su aplicación transforma el almidón en azúcares fermentables, las proteínas en aminoácidos y las grasas en aceites sencillos. Otros productos fermentados como el miso, el shio koji o el amazake son producidos a partir de este producto.</p> <p>Ingredientes: Arroz, koji.</p> <p>Uso: Mezclar con otros ingredientes y mantener a una temperatura de unos 30°C para mantener la fermentación.</p>		

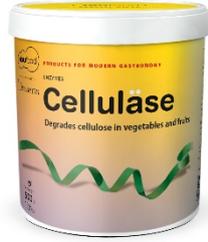


CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103158	B/. 350g TÖUFOOD CHICKPĒA PROTEIN	20,30 €
<p>Proteína de garbanzo usada por su gran poder aireante con un alto grado de overrun. Aporta muy poco sabor y mantiene con facilidad la estabilidad de espumas y mezclas emulsionadas.</p> <p>Ingredientes: Proteína de garbanzo.</p> <p>Uso: Añadir directamente a la preparación y montar con varillas o en sifón.</p>		
0103156	B/. 500g TÖUFOOD PĒA PROTEIN	14,80 €
<p>Proteína de guisante con un excelente poder emulsionante, buena formación de gel, texturizante y espumante, pero con overrun más bajo que proteína de patata. Muy utilizado en bases de mousses y sustitutos de nata en combinación con inulina.</p> <p>Ingredientes: Proteína de guisante.</p> <p>Uso: Añadir directamente a la preparación y montar con varillas o en sifón.</p>		
0103147	B/. 400g TÖUFOOD POTĀTO BAKE PROTEIN	34,65 €
<p>Proteína de patata usada, sobre todo, como sustituto de huevo. Tiene mucho poder de coagulación y estructuración, por lo que es ideal para recetas que haya que hornear, como galletas, tartas o brownies. Tiene un sabor fuerte con alta dosis.</p> <p>Ingredientes: Proteína de patata.</p> <p>Uso: Añadir directamente a la preparación y montar con varillas o en sifón.</p>		
0103177	B/. 350g TÖUFOOD POTĀTO WHIP PROTEIN	38,30 €
<p>Proteína de patata con gran poder de aireación y emulsión. Puede sustituir la clara de huevo en recetas donde haya que introducir una gran cantidad de gas, habitualmente aire. No deja un sabor fuerte y es resistente al calor.</p> <p>Ingredientes: Proteína de patata.</p> <p>Uso: Añadir directamente a la preparación y montar con varillas o en sifón.</p>		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103157	B/. 550g TÖUFOOD RICE PROTEIN	13,50 €
<p>Proteína de arroz utilizada como agente de carga y como complementación proteica. Aporta una mejora a la textura de las masas. Ingredientes: Proteína de arroz. Uso: Añadir directamente a la preparación y montar con varillas o en sifón.</p>		
0103159	B/. 350g TÖUFOOD SÖY PROTEIN	9,95 €
<p>Proteína de soja usada como emulsionante con una muy buena retención de agua, como sustituto de claras de huevo en preparaciones frías y con pH neutro. Ingredientes: Proteína de soja. Uso: Añadir directamente a la preparación y montar con varillas o en sifón.</p>		
0103134 0103145	B/. 100g TÖUFOOD AMYLÄSE B/. 500g TÖUFOOD AMYLÄSE	11,50 € 49,60 €
<p>Complejo enzimático concentrado. Acelera el proceso de degradación del almidón en dextrinas y azúcares. Permite que los almidones adquieran texturas distintas, se endulce el producto sin añadir edulcorantes y aumente el poder fermentativo de la mezcla. Ingredientes: Maltodextrina, amilasa. Uso: Aplicar directamente en polvo encima del producto, impregnar en vacío o inyectar con jeringuilla diluido en agua.</p>		
0103162 0103169	B/. 100g TÖUFOOD GLUCOSIDÄSE B/. 500g TÖUFOOD GLUCOSIDÄSE	14,00 € 39,95 €
<p>Complejo enzimático concentrado. Degrada el licuado de almidón y en glucosa. Se puede aplicar en procesos de producción de leches vegetales o para desarrollar azúcares fermentables para la producción de alcohol. Su aplicación aporta sabor dulce y facilita la fermentación. Su funcionalidad y rendimiento aumentan drásticamente si se usa junto la Amyläse. Ingredientes: Maltodextrina, amiloglucosidasa. Uso: Cubrir, inyectar o sumergir el producto con la solución de Glucosidäse. Se puede aplicar directamente encima del producto.</p>		

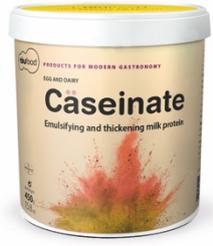
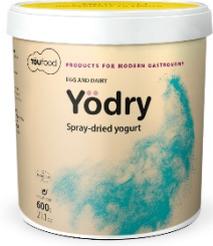
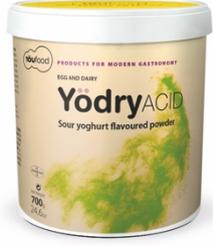


CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103119 0103168	B/. 100g TÖUFOOD INVERTÄSE B/. 500g TÖUFOOD INVERTÄSE	11,25 € 48,20 €
<p>Complejo enzimático concentrado producido por la levadura <i>S. Cerevisiae</i>. Acelera el proceso de degradación de la sacarosa en glucosa o dextrosa y fructosa, es decir, en azúcar invertido sin añadir ácido o calor. Se consiguen azúcares invertidos de distintos azúcares como el muscovado, y permite endulzar productos potenciando sus propios azúcares. Utilizado en bombonería para hacer bombones con el interior líquido.</p> <p>Ingredientes: Maltodextrina, invertasa.</p> <p>Uso: Mezclar con el azúcar o fondant y dejar reposar a temperatura ambiente. Para potenciar los azúcares de diferentes productos, impregnar al vacío el producto.</p>		
0103135 0103146	B/. 100g TÖUFOOD CELLULÄSE B/. 500g TÖUFOOD CELLULÄSE	6,99 € 27,75 €
<p>Complejo enzimático concentrado producido por levaduras. Degrada la celulosa presente en frutas y otras partes de las plantas de manera que clarifica zumos y pela, licua y ablanda partes de frutas y vegetales sin cocer, manteniendo el sabor de fresco.</p> <p>Ingredientes: Maltodextrina, beta-glucanasa, celulasa, estabilizantes: E-551, E-211.</p> <p>Uso: Cubrir, inyectar o sumergir el producto con la solución de Celluläse. Se recomienda impregnar con 2-5 ciclos de vacío para mayor rendimiento. Se puede aplicar directamente en polvo encima del producto.</p>		
0103161 0103160	B/. 100g TÖUFOOD NARAGINÄSE B/. 500g TÖUFOOD NARAGINÄSE	16,80 € 70,10 €
<p>Complejo enzimático. Su función es la liberación y potenciación de aromas, así como la reducción o eliminación de moléculas amargantes de origen no proteico. Utilizada para aumentar el aroma en el vino, te, zumos de fruta y quitar el amargor producido por ciertos vegetales, como los cítricos o la berenjena.</p> <p>Ingredientes: Maltodextrina, alfa-rhamnosidasa, beta-glucosidasa.</p> <p>Uso: Cubrir, inyectar o sumergir el producto con la solución de Naraginäse. Se recomienda impregnar con 2-5 ciclos de vacío para mayor rendimiento. Se puede aplicar directamente en polvo encima del producto.</p>		
0103121 0103128	B/. 100g TÖUFOOD PECTINÄSE B/. 500g TÖUFOOD PECTINÄSE	10,55 € 41,98 €
<p>Complejo enzimático concentrado. Degrada la pectina presente en frutas y otras partes de las plantas de manera que clarifica zumos y pela, licua y ablanda partes de frutas y vegetales sin cocer, manteniendo el sabor de fresco.</p> <p>Ingredientes: maltodextrina, sacarosa, cloruro de sodio, pectinasa, beta-glucanasa, estabilizantes: E-202, E-517.</p> <p>Uso: Cubrir, inyectar o sumergir el producto con la solución de Pectinäse. Se recomienda impregnar con 2-5 ciclos de vacío para mayor rendimiento. Se puede aplicar directamente en polvo encima del producto.</p>		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
	<p>B/. 100g TÖUFOOD LIPÄSE B/. 500 g TÖUFOOD LIPÄSE</p>	
	<p>Complejo enzimático concentrado producido por la fermentación de la levadura <i>Rhizopus oryzae</i>. Se utiliza para degradar todo tipo de grasas naturales, de origen animal o vegetal, para todo tipo de procesos alimentarios. Ingredientes: agua, colorantes E102, cloruro sódico, conservante: E202. Uso: Cubrir, inyectar o sumergir el producto con la solución de Lipäse. Se recomienda impregnar con 2-5 ciclos de vacío para mayor rendimiento. Se puede aplicar directamente en polvo encima del producto.</p>	
0103108	B/. 1kg TRANSGLUTAMINASA EB AJINOMOTO (CARNE)	90,65 €
	<p>La TRANSGLUTAMINASA ACTIVA EB de AJINOMOTO es una enzima que actúa con las proteínas de los alimentos y está destinada a mejorar las propiedades y el acabado del producto final, aumentando su valor añadido: firmeza, viscosidad, termo estabilidad y capacidad de retención de líquidos. Útil para hamburguesas, terrinas, rellenos sin brida y reconstitución de piezas troceadas para formar una pieza entera. Ingredientes: Caseinato de sodio, maltodextrina, transglutaminasa. Uso: Espolvorear directamente sobre el producto crudo o hacer una mezcla de 1 parte de producto en 5 partes de agua y pintar las piezas a unir. Es necesario desactivar la enzima con calor una vez aplicado el producto.</p>	
0103140	B/. 1kg TRANSGLUTAMINASA GS AJINOMOTO (PESCADO)	122,70 €
	<p>La TRANSGLUTAMINASA ACTIVA GS de AJINOMOTO es una enzima que actúa con las proteínas de los pescados. Indicada para reestructurar piezas de pescado crudo con el fin de formar una pieza entera, así como en hamburguesas, tarrinas y rellenos. Ingredientes: Cloruro de sodio, gelatina de pescado, fosfato de trisodio (E-339iii), maltodextrina, transglutaminasa, aceite de girasol. Uso: Espolvorear directamente sobre el producto crudo o hacer una mezcla de 1 parte de producto en 5 partes de agua y pintar las piezas a unir. Es necesario desactivar la enzima con calor una vez aplicado el producto.</p>	
0103043 0103042	<p>B/. 80g TÖUFOOD ALBÜMIN EGG B/. 400 g TÖUFOOD ALBÜMIN EGG</p>	<p>8,40 € 36,95 €</p>
	<p>Proteína que se obtiene a partir de claras de huevos frescos de gallina, mediante pasteurización y secado spray dried. Tiene un gran efecto montante, se obtienen texturas esponjosas estables batidas o hechas con sifón, como mousses, merengues, bizcochos y otras elaboraciones. En comparación con la clara de huevo fresca, tiene un 25% más de poder montante y presenta una estabilidad de la espuma 5 veces mayor. Ingredientes: Albúmina de huevo. Uso: Mezclar con todos los componentes de la receta en las proporciones adecuadas. Batir convenientemente hasta obtener la textura deseada.</p>	



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103164	B/. 700g TÖUFOOD SKIMMED MILK	11,10 €
<p>Leche desnatada y pasteurizada pulverizada con la técnica del spray-dried. Esta técnica consigue mantener todo el sabor del producto principal y transformarlo en un polvo fino. Tiene un muy bajo valor de materia grasa, y aporta extracto seco en la receta, aportando todas las funciones beneficiosas de la leche y sus proteínas. Aplicable en recetas de pastelería, heladería, bombonería u otras. También puede reconstituirse como leche si se rehidrata.</p> <p>Ingredientes: Leche desnatada. Uso: Incorporarlo directamente a la receta a elaborar.</p>		
0103173	B/. 750g TÖUFOOD CASEINÄTE	35,15 €
<p>Proteína de leche deshidratada mediante la técnica del spray dried o atomización. Producida por precipitación ácida a partir de leche desnatada, posteriormente neutralizada y deshidratada. Aplicada habitualmente en ganaches. También mousses, cremosos, etc. donde se sustituya la nata o los lácticos por agua.</p> <p>Ingredientes: Proteína de leche (Caseinato sódico). Uso: Incorporarlo directamente a la receta a elaborar.</p>		
0103049 0103048	B/. 130g TÖUFOOD YÖDRY B/. 600g TÖUFOOD YÖDRY	4,60 € 16,25 €
<p>Yogur pulverizado con la técnica del spray-dried. Esta técnica consigue mantener todo el sabor del producto principal y transformarlo en un polvo fino. Tiene un alto porcentaje de proteínas y un bajo porcentaje en grasas, y genera un intenso sabor a yogur a cualquier preparación como caramelos, galletas, bizcochos, frutas y otras elaboraciones. Las elaboraciones con Yödry se pueden hornear y congelar.</p> <p>Ingredientes: Yogur, fosfato de calcio (E-341). Uso: Mezclar todos los componentes según la elaboración.</p>		
0103188	B/. 700g TÖUFOOD YÖDRY ACID	13,50 €
<p>Preparado en polvo con sabor y aroma de yogur para aportar el sabor del yogur en recetas en las que no es posible añadir yogur fresco. Se presenta en polvo, siendo muy fácil de incorporar en distintas elaboraciones como caramelos, nougatines o croquants, galletas o bizcochos entre otras masas, frutas liofilizadas, helados, etc.</p> <p>Ingredientes: Almidón modificado de patata, azúcar, proteína de leche, grasa vegetal hidrogenada de coco, jarabe de glucosa, leche desnatada en polvo, ácido cítrico (E-330), aroma de yogur, difosfato de potasio (E-340ii), polifosfato sódico (E-452i). Uso: Mezclar todos los componentes según la elaboración.</p>		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103054 0103053	B/. 100g TÖUFOOD BLÄCK B/. 500g TÖUFOOD BLÄCK	8,60 € 14,80 €
<p>Colorante natural a base de carbón que se obtiene de la carbonización de las cáscaras de coco, dando un color que varía entre el gris y el negro puro. El carbón poroso puede absorber partículas para la purificación del agua o para retener compuestos tóxicos. En cocina se utiliza por su poder colorante negro, en elaboraciones como salsas, helados, batidos o cualquier otra elaboración, sin aportar ningún sabor añadido.</p> <p>Ingredientes: Carbón vegetal (E-153).</p> <p>Uso: Mezclar la elaboración con el carbón y agitar.</p>		
0103163	B/. 100g TÖUFOOD BLÜE	
<p>La ficocianina, es una proteína de origen natural que da coloraciones que van desde el azul verdoso pálido hasta el azul eléctrico intenso. Se extrae directamente del alga <i>Arthrospira platensis</i> (spirulina). Se puede utilizar directamente en la elaboración de productos de pastelería o de cocina en general dando coloraciones azules. También se puede utilizar para conseguir fluorescencia azulada-verdosa (brillo en la oscuridad) en coctelería, glaseados etc. utilizando luz negra.</p> <p>Ingredientes: Ficocianina.</p> <p>Uso: Aplicar directamente, aunque se recomienda disolver en agua para su aplicación.</p>		
0103112	B/. 100g TÖUFOOD GRËEN	34,00 €
<p>La clorofila se puede usar como colorante natural dando coloraciones que van desde el amarillo verdoso hasta el verde intenso. Se puede utilizar directamente en la elaboración de productos de pastelería, heladería o de cocina en general dando coloraciones verdes.</p> <p>Ingredientes: Clorofilina (E-141).</p> <p>Uso: Aplicar directamente, aunque se recomienda disolver en agua para su aplicación.</p>		
0103113	B/. 100g TÖUFOOD RËD	27,50 €
<p>El carmín de cochinilla es el colorante rojo natural más utilizado en alimentación. Se obtiene a partir de los cuerpos secos de las hembras del insecto <i>Coccus Cacti</i> o cochinilla. Da coloraciones que rosáceo hasta el rojo intenso. Se puede utilizar directamente en la elaboración de productos de pastelería, heladería o de cocina en general dando coloraciones rojas</p> <p>Ingredientes: Carmín de cochinilla (E-120).</p> <p>Uso: Aplicar directamente, aunque se recomienda disolver en agua para su aplicación.</p>		

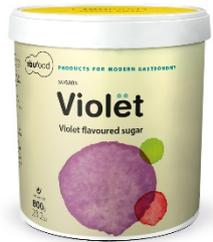


CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103114	B/. 80g TÖUFOOD YĚLLOW	39,50 €
<p>La riboflavina, es un colorante de origen natural que da coloraciones que van desde el amarillo pálido hasta el amarillo intenso. Se puede utilizar directamente en la elaboración de productos de pastelería o de cocina en general dando coloraciones de amarillo verdoso en poca proporción a amarillo yema de huevo en mayores proporciones. También se puede utilizar para conseguir fluorescencia amarillo-verdosa (brillo en la oscuridad) en coctelería, glaseados etc.</p> <p>Ingredientes: Riboflavina.</p> <p>Uso: Aplicar directamente, aunque se recomienda disolver en agua para su aplicación.</p>		
0103057 0103056	B/. 130g TÖUFOOD DEXTRÖSE B/. 600g TÖUFOOD DEXTRÖSE	4,75 € 9,70 €
<p>Azúcar simple obtenido de la división del almidón de maíz. Presente de manera natural en frutas, verduras, miel, etc., tiene un poder edulcorante de unas 0,5-0,8 veces el azúcar (sacarosa). Se utiliza ampliamente en confitería, bebidas, chicles, mermeladas, confituras y en pastelería. Tiene propiedades fermentativas. También se utiliza para evitar la formación de cristales de hielo en helados y como conservante para alargar la vida útil de muchos productos.</p> <p>Ingredientes: Dextrosa.</p> <p>Uso: Mezclar directamente con los ingredientes.</p>		
0103175	B/. 500g TÖUFOOD FRUCTÖSE	2,98 €
<p>Azúcar simple obtenido de la división del almidón de maíz. Tiene un poder edulcorante de 1,4 veces el azúcar, y se utiliza como potenciador del dulzor, para elaboraciones aptas para diabéticos y para alimentos para deportistas, ya que se caracteriza por ser una fuente directa de energía.</p> <p>Ingredientes: Fructosa.</p> <p>Uso: Mezclar directamente con los ingredientes.</p>		
0103059 0103058	B/. 120g TÖUFOOD GLUCÖSE 35 B/. 500g TÖUFOOD GLUCÖSE 35	4,90 € 10,50 €
<p>Mezcla de hidratos de carbono atomizados obtenidos a partir del almidón, habitualmente de maíz. Esta glucosa atomizada es del 35 DE y su poder edulcorante se asocia a 0,35 veces el del azúcar. Con un alto poder anticristalizante, resulta muy útil para productos elaborados a base de frutas (confituras y otros dulces). Tiene efecto espesante, estabilizante y conservante. Muy utilizada en heladería, para caramelos y gominolas, pastelería, confitería, bebidas, chicles, mermeladas, etc.</p> <p>Ingredientes: Glucosa.</p> <p>Uso: Mezclar directamente los ingredientes y llevar a la temperatura propuesta.</p>		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103165 0103126	B/. 250g TÖUFOOD GLUCÖSE SYRUP B/. 1200g TÖUFOOD GLUCÖSE SYRUP	4,30 € 10,00 €
<p>Líquido para aplicar como ingrediente en formulaciones de pastelería, cremas, rellenos, turrone, mazapanes, etc. Se trata de una disolución acuosa purificada y concentrada de sacáridos obtenidos por hidrólisis de almidón de maíz.</p> <p>Ingredientes: Jarabe de glucosa (y fructosa).</p> <p>Uso: Incorporarlo directamente a la receta a elaborar.</p>		
0103132	B/. 1200g TÖUFOOD INVÈRT SUGAR	9,75 €
<p>Jarabe de glucosa (y fructosa) líquido obtenido a partir de la inversión de la sacarosa con propiedades humectantes, anticristalizantes y edulcorantes, y un alto poder fermentativo. Conserva más tiernas elaboraciones de bollería substituyendo un 10-15% de la sacarosa por Invèrt Sugar. Mantiene la humedad en ganaches y trufas, además de ser anticongelante para heladería, ya que posee un poder anticongelante 1,9 veces superior al de la sacarosa.</p> <p>Ingredientes: Sacarosa, fructosa, glucosa, agua.</p> <p>Uso: Incorporarlo directamente a la receta a elaborar.</p>		
0103153	B/. 700g TÖUFOOD LACTÖSE	14,05 €
<p>Azúcar que se obtiene habitualmente de la leche, ya que se encuentra en la leche de la mayoría de los mamíferos. Tiene un sabor suave y un bajo dulzor, por lo que se suele utilizar como sustitutivo al azúcar para reducir el dulzor de la receta sin cambiar el aporte de sólidos. Presenta una menor solubilidad que el azúcar de mesa. Prácticamente no tiene poder fermentativo, por lo que también se usa para endulzar bebidas fermentadas. También tiene propiedades antihumectantes.</p> <p>Ingredientes: Lactosa.</p> <p>Uso: Mezclar directamente con los ingredientes.</p>		
0103187	B/. 850g TÖUFOOD PALATINÖSE	13,50 €
<p>También conocida como isomaltulosa, se trata de un azúcar con un dulzor similar a la sacarosa, aunque tiene un índice glucémico muy bajo, siendo el único azúcar totalmente digerible por el organismo. Se suele extraer a partir de la remolacha, aunque también se produce naturalmente en la melaza de caña de azúcar o en la miel. Es muy soluble en medio acuoso, higroscópico y presenta una buena estabilidad en condiciones ácidas y de temperaturas altas. No es un azúcar fermentable.</p> <p>Ingredientes: Palatinosa.</p> <p>Uso: Mezclar con el resto de ingredientes tanto en frío como en caliente.</p>		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103055 0103052	B/. 175g TÖUFOOD TREHALÖSE B/. 700g TÖUFOOD TREHALÖSE	7,50 € 18,30 €
<p>Azúcar que se obtiene por tratamiento del almidón, habitualmente de maíz. Destaca su capacidad de endulzar aproximadamente la mitad del azúcar y también posee una gran capacidad de absorción del agua, por lo que en productos con un porcentaje elevado de humedad (entre el 7-9 %) como pasteles, bizcochos y otras elaboraciones, mantiene la esponjosidad de la masa, y en especialidades con un bajo contenido en agua (entre un 2-5%) como galletas, crackers y pastas de té, preserva su textura crujiente.</p> <p>Ingredientes: Trehalosa.</p> <p>Uso: Mezclar directamente con los ingredientes.</p>		
0103178	B/. 800g TÖUFOOD ROSË SUGAR	8,65 €
<p>Azúcar con aroma de rosa, es decir, aromatizado, coloreado y con sabor a rosa. Su aplicación es muy sencilla, como cualquier otro azúcar, pero incorporará lo que ya hemos mencionado, color, aroma y sabor a rosas, pudiendo ser utilizado en postres, elaboraciones de repostería y pastelería e incluso para aportar un punto a un cóctel. La intensidad de sabor se puede ajustar sustituyendo Rosë Sugar por una parte o la totalidad del azúcar de la receta.</p> <p>Ingredientes: Azúcar, almidón de maíz, aroma, colorante: E-122.</p> <p>Uso: Mezclar directamente con los ingredientes.</p>		
0103172	B/. 800g TÖUFOOD VIOLËT SUGAR	8,65 €
<p>Azúcar con aroma de violetas, es decir, aromatizado, coloreado y con sabor a violeta. Su aplicación es muy sencilla, como cualquier otro azúcar, pero incorporará lo que ya hemos mencionado, color, aroma y sabor a violeta, pudiendo ser utilizado en postres, elaboraciones de repostería y pastelería e incluso para aportar un punto a un cóctel. La intensidad de sabor se puede ajustar sustituyendo Violët por una parte o la totalidad del azúcar de la receta.</p> <p>Ingredientes: Azúcar, almidón de maíz, aroma, colorantes: E-122, E-133.</p> <p>Uso: Mezclar directamente con los ingredientes.</p>		
0103166	B/. 2kg TRIMOLINA ERSTEIN	17,15 €
<p>Azúcar invertido de textura cremosa, completamente incristalizable. Conserva la humedad y frescura de los productos cocidos, impidiendo su re cristalización. Fija bien los aromas y mejora la textura de la pasta.</p> <p>Ingredientes: Azúcar invertido microcristalizado.</p> <p>Uso: Añadir directamente a la preparación.</p>		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103061 0103060	B/. 175g TÖUFOOD ERYTHRITÖL B/. 700g TÖUFOOD ERYTHRITÖL	7,90 € 16,95 €
<p>Polialcohol obtenido a partir de la glucosa. Tiene un poder edulcorante 0,6-0,7 veces el azúcar y se aplica básicamente para endulzar bebidas y productos para diabéticos, siendo el poliol que más recomendado. Se utiliza en helados para la elaboración de helados bajos en calorías. A diferencia de los otros polioles, Erythritöl no provoca problemas digestivos a proporciones elevadas.</p> <p>Ingredientes: Eritritol (E-968).</p> <p>Uso: Añadir directamente a la preparación.</p>		
0103067 0103066	B/. 175g TÖUFOOD ISOMÄLT B/. 700g TÖUFOOD ISOMÄLT	3,60 € 10,95 €
<p>Polialcohol obtenido a partir de la sacarosa que tiene un poder edulcorante 0,5 veces el azúcar. Se utiliza por su gran estabilidad en ambientes húmedos. Es estable a altas temperaturas (150°C), lo que evita la aparición del color típico de los caramelos quemados. Se aplica para caramelos, chocolates sin azúcar, chicles, confituras, jaleas y en general productos para diabéticos. Es el poliol más utilizado en restauración, sobre todo en pastelería, desde mediados de la década de 1990, substituyendo al azúcar. Es fácil de modelar, por lo que es muy utilizado para figuras de caramelo de todo tipo. En grandes cantidades puede tener efectos laxantes.</p> <p>Ingredientes: Isomalt (E-953).</p> <p>Uso: Mezclar con el resto de ingredientes, o fundir en seco.</p>		
0103069 010306	B/. 175g TÖUFOOD MALTITÖL B/. 700g TÖUFOOD MALTITÖL	4,25 € 12,92 €
<p>Polialcohol obtenido a partir de la transformación de la maltosa que se obtiene del almidón, habitualmente de maíz. Tiene un poder edulcorante 0,8 veces el del azúcar (sacarosa) y se usa en la elaboración de productos como chocolates, caramelos, chicles, galletas (en la masa para sustituir a la sacarosa) y productos para diabéticos, en general. También es muy utilizado en heladería para obtener productos más bajos en calorías y menos dulces. En grandes cantidades puede tener efectos laxantes.</p> <p>Ingredientes: Maltitol (E-965).</p> <p>Uso: Mezclar todos los componentes según la elaboración.</p>		
0103065 0103064	B/. 110g TÖUFOOD MANNITÖL B/. 500g TÖUFOOD MANNITÖL	5,70 € 18,95 €
<p>Poliol obtenido a partir de la fructosa. Tiene un poder edulcorante 0,6 veces el dulzor del azúcar y se utiliza para obtener caramelos duros, comprimidos, chicles y, en general productos, para diabéticos. Muy útil para bañar diferentes productos produciendo una capa fina, crujiente e impermeable, ya que cristaliza con mucha rapidez. Admite colorantes y se puede conservar en la nevera.</p> <p>Ingredientes: Manitol (E-421).</p> <p>Uso: Fundir el Mannitöl en seco a fuego lento y sumergir los alimentos en este poliol.</p>		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0103063 0103062	B/. 130g TÖUFOOD SORBITÖL B/. 600g TÖUFOOD SORBITÖL	4,95 € 13,25 €
<p>Polialcohol obtenido a partir de la transformación de la maltosa que se obtiene del almidón. Tiene un poder edulcorante 0,8 veces el del azúcar y se usa en la elaboración de productos como chocolates, caramelos, chicles, galletas y productos para diabéticos, en general. También es muy utilizado en heladería para obtener productos más bajos en calorías y menos dulces. En grandes cantidades puede tener efectos laxantes.</p> <p>Ingredientes: sorbitol (E-420).</p> <p>Uso: Mezclar todos los componentes según la elaboración</p>		
0103070	B/. 700g TÖUFOOD XYLITÖL	19,98€
<p>Polialcohol obtenido a partir de la transformación de la celulosa. Tiene el mismo poder edulcorante que el del azúcar. Es un producto que, por su efecto refrescante, se aplica masivamente en chicles, recubrimiento de comprimidos y, en general, productos para diabéticos. En gastronomía se ha utilizado puntualmente para dar un toque de frescura a determinadas elaboraciones. En grandes cantidades puede tener efectos laxantes.</p> <p>Ingredientes: xilitol (E-967).</p> <p>Uso: Mezclar todos los componentes según la elaboración.</p>		
0402041	B/. 90u TÖUFOOD SILICÄGEL	34,60 €
<p>Pastillas con gel de sílice de grado alimentario (color naranja) para mantener los alimentos libres de humedad de forma segura, cómoda y limpia. Cuando se saturan se vuelven blancas y dejan de ser eficaces. Homologado para uso alimentario. Evitar temperaturas superiores a 150°C.</p> <p>Ingredientes: Gel de sílice de grado alimentario.</p> <p>Uso: Introducir una o dos cápsulas en un recipiente hermético que contenga los alimentos. Cerrar bien la tapa. No ingerir.</p>		
0402065	TÖUFOOD TÖOLS	26,50 €
<p>Kit de utensilios y componentes para las técnicas de cocina de vanguardia como la esferificación.</p> <p>Componentes: jeringa, cuchara esferificación, cucharas medidoras.</p>		



0801013	B/. 500g TÖUFOOD CRÜNEY	20,25 €
<p>Miel de mil flores que se ha transformado para convertirla en pequeños cristales, gránulos irregulares crujientes, como azúcar con un poco de color, pero con sabor a miel. Puede utilizarse en distintas elaboraciones de pastelería y repostería en las que se quiera aportar el sabor de la miel sin necesidad de añadir líquidos, que podrían alterar el resultado final. Evidentemente, también se puede añadir en recetas saladas para ofrecer los contrastes característicos, dulce-salado además de crujiente.</p> <p>Ingredientes: Miel, maltodextrina, alginato de sodio (E-401).</p> <p>Uso: Aplicar diluido en agua o introducido directamente en la preparación.</p>		
0103133	B/. 400g TÖUFOOD TOMÄTO	19,00 €
<p>Escamas crujientes de tomate concentrado y deshidratado con un sabor intenso a tomate. Aporta sabor a tomate a distintas preparaciones sin añadir acidez, así como una textura crujiente. Se puede utilizar directamente en el acabado de platos salados y dulces, utilizado como ingrediente dentro de una preparación o triturarlo para obtener un polvo fino. Al mezclarlo con líquidos, se rehidratará, espesando la preparación.</p> <p>Ingredientes: Tomate, almidón de maíz.</p> <p>Uso: Usar directamente, incorporarlos a la receta, o triturar para conseguir un fino polvo.</p>		