



## NUEVA GAMA DE INGREDIENTES CULINARIOS

### VEGETALIA

Los vegetales son los alimentos saludables por excelencia. Las verduras y hortalizas son una fuente importante de minerales, vitaminas y fibras. Les proponemos una serie de vegetales deshidratados que pueden aportar color, sabor y textura intentando mantener el máximo de sus propiedades nutritivas.

#### CARACTERÍSTICAS:

Tienen muy pocas calorías. Son pobres en sodio, grasa y no tienen colesterol. Son productos deshidratados.

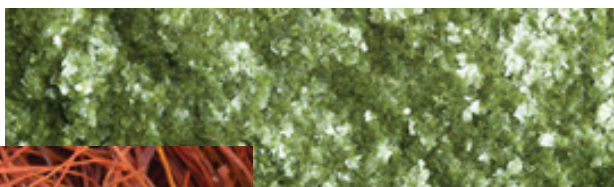
#### BENEFICIOS:

Aportan color y salud a nuestros platos. Al estar precortados, y en algunos casos precocinados, simplifican las preparaciones. Al estar deshidratados permiten una conservación más larga y duradera.

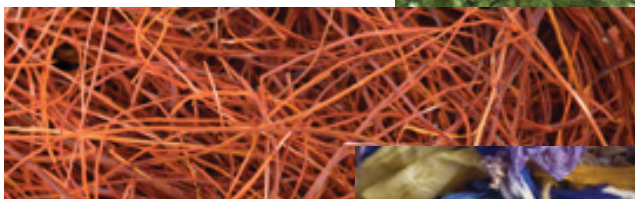
#### APLICACIONES:

Se utilizan en múltiples recetas culinarias, en pastelería salada y en panes especiales

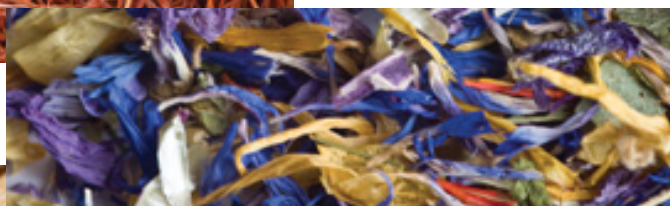
#### Espinaca en Escamas



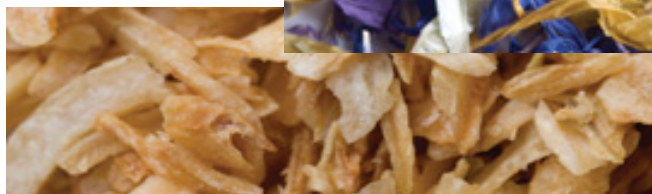
#### Hilos de Chilli



#### Flores Secas



#### Cebolla frita en Escamas



### FRUTALIA CRUNCH

Trozos de fruta crujientes obtenidos a partir de una mezcla liofilizada de fruta, maltodextrina y azúcar.

#### CARACTERÍSTICAS:

Textura extremadamente crujiente. Muy baja humedad / Baja densidad (180-300 g/l): 1g de fresa crunch de 1-4 mm. tiene más de 200 piezas de fruta.

#### BENEFICIOS:

Dan la posibilidad de conseguir contrastes de texturas hasta ahora nunca posibles con fruta (por ejemplo, la inclusión en chocolate). Aportan el intenso sabor de la fruta original. A dosis pequeñas se obtienen resultados muy atractivos.

#### APLICACIONES:

Los trozos grandes son utilizados en la alta cocina en ensaladas, aderezos..., y los pequeños en chocolates, bombones, trufas, turrone...

#### Mezcla de Frutos Rojos Crunch (Fresa & Frambuesa), 2-10 mm.



#### Naranja Crunch (Fresa & Frambuesa), 0-4 mm.



## SABORALIA NATUR

El sabor es la impresión que nos causa un alimento u otra sustancia, y está determinado principalmente por sensaciones químicas detectadas por el gusto (paladar) así como por el olfato (olor). El sabor de los alimentos es una preocupación de los cocineros, así como un reto científico para la industria alimentaria. Los saborizantes sean naturales o artificiales (números E), se emplean para resaltar o modificar los sabores.

### CARACTERÍSTICAS:

Saboralia Natur es una familia de ingredientes 100% naturales, sin aromas, añadidos que se presentan en polvo.

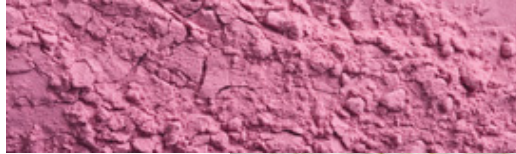
### BENEFICIOS:

Impregnan de sabor nuestras preparaciones de forma natural. A diferencia, de los aromas aportan también color a nuestras recetas. Productos muy con centrados por lo que con dosis bajas se consiguen excelentes resultados.

### APLICACIONES:

En general todas aquellas en las que la humedad sea un parámetro limitante.

**Vinto Tinto en polvo**



**Yogur en Polvo**



**Mascarpone en polvo**



**Tofe en polvo**

**Nata en polvo**



## TEXTURALIA

En nuestras preparaciones es tan importante el gusto, color y aroma como la textura. Existen diferentes ingredientes naturales, tanto de origen vegetal como animal, que nos pueden ayudar, en pequeñas dosis, a mejorar la presentación de nuestros platos y postres

**Coulinar Fix (Pegamento culinario)**

**Bote de 1 litro**

## FRUTALIA HORNO

Piezas de fruta obtenidas por deshidratación mediante una tecnología de concentración ultra rápida, a partir de una mezcla de purés de fruta y otros ingredientes tecnológicos.

### CARACTERÍSTICAS:

Estabilidad al horneado. Alto contenido en fruta. Baja humedad. Caducidades largas a temperatura ambiente.

### BENEFICIOS:

Las piezas no caramelizan en el horno, manteniendo así sus características iniciales. Destaca el sabor ácido propio de la fruta. Permite de manera simple crear nuevos productos saludables. Gracias a su baja humedad, permite añadir frutas a recetas que hasta ahora era imposible.

### APLICACIONES:

Bizcochos, magdalenas, muffins, tartas de queso, pan, galletas, chocolates, grageados.

**Dados de Manzana, 5 x 5 x 3 mm.**



**Dados de Naranja, 5 x 5 x 5 mm.**



**Dados de Fresa, 5 x 5 x 5 mm.**



**Dados de Frambuesa, 4 x 5 x 10 mm.**



**Dados de Miel, 5 x 5 x 5 mm.**



## FRUTALIA LYO

Fruta deshidratada por liofilización. Técnica que se basa en extraer el agua de un producto previamente congelado, por sublimación (de sólido a gas, sin pasar por estado líquido) en cámaras de vacío a bajas temperaturas. De esta manera se consigue mantener las características de la fruta casi intactas.

### CARACTERÍSTICAS

Producto 100% fruta. Producto de muy baja densidad (80-160 g/l). En 1 g. de piezas de frambuesa 0-6 mm. hay más de 140 piezas de fruta / Conserva las características nutricionales y organolépticas originales de la fruta (forma, color, sabor y olor). Rehidratación instantánea en medio acuoso.

### BENEFICIOS:

Etiquetado limpio. A dosis muy pequeñas se obtienen resultados muy atractivos. Se resaltan los sabores ácidos propios de la fruta original. Pueden ser utilizadas sin ser rehidratadas para conseguir texturas crujientes, o bien pueden ser rehidratadas para obtener texturas melosas.

### APLICACIONES:

Alta cocina, aderezos, acabado de chocolates, caramelos, bombones, platos salados, helados y postres, grageados, muffins...

#### Plátano liofilizado



#### Arándano Azul liofilizado



#### Grosella Roja liofilizada



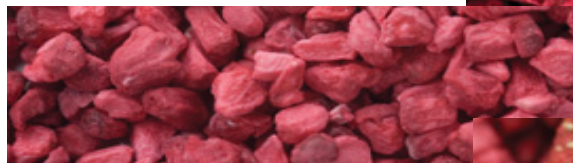
#### Mango liofilizado



#### Cereza liofilizada



#### Frambuesa liofilizada



#### Fresa liofilizada



#### Higo liofilizado

