



Cód. 4100090



ALGINATO SÓDICO CM

Bote de 350 g. Caja de 4 botes.

Uso: Elaboración de esferificaciones.

Cód. 4100091



CLORURO CÁLCICO

Bote de 550 g. Caja de 4 botes.

Uso: Elaboración de esferificaciones.

Cód. 4100092



ÁCIDO ASCÓRBICO

Bote de 650 g. Caja de 4 botes.

Uso: Antioxidante general.

Cód. 4100081



ALMIDÓN DE PATATA CALIENTE - GELCREM

Botella plástico de 400 g. Caja de 4 botellas.

Características: Gelifica a partir de 60°C.

Cód. 4100082



FIXGEL

Bolsa de 1 kg.

Uso: Espesante de salsas.

Características: Acabados brillantes y homogéneos

Cód. 4100013



GOMA XANTANA

Bote de 400 g. Caja de 4 botes.

Uso: Estabilizar espumas y helados.

Características: Espesante en frío.

Cód. 4100083



AGAR-AGAR

Bote de 350 g. Caja de 4 botes.

Características: Se obtienen gelatinas y geles con alta tolerancia a la temperatura.

Cód. 4100084



AGLUTINADOR - GELBURGUER

Bote de 400 g. Caja de 4 botes.

Uso: Para pegar diferentes elementos sólidos o líquidos en una sola pieza.

Cód. 4100085



ELASTIGEL

Bote de 500 g. Caja de 4 botes.

Características: Obtención de gelatinas elásticas, finas y moldeables con tolerancia hasta los 60°C.

Cód. 4100086



CARRAGENATO IOTA - PROPPANNACOTA

Bote de 450 g. Caja de 4 botes.

Uso: Para formar gelificados con textura similar al flan.

Cód. 4100087



ALBÚMINA DE HUEVO

Bote de 250 g. Caja de 4 botes.

Uso: Elaboración de aires, merengues y mousses.

Cód. 4100088



LECITINA DE SOJA

Bote de 300 g. Caja de 4 botes.

Uso: Emulsionante. Elaboración de los conocidos "aires" o "espumas".

Cód. 4100089



MANITOL

Bote de 400 g. Caja de 4 botes.

Uso: Para coberturas crujiente dulces.

Cód. 4100011



ISOMALT

Bote de 600 g. Caja de 4 botes.

Cód. 4100005



MALTODEXTRINA

Bote de 120 g. Caja de 4 botes.

Uso: Secante de grasas para obtención de texturas terrosas.

