

The image features an underwater scene with various types of seaweed in shades of green and yellow, set against a clear blue background. A large, semi-circular graphic in a golden-brown color is positioned in the upper left quadrant, containing the text. The overall composition is clean and modern, emphasizing natural ingredients.

carratext[®]

Hidrocoloides naturales
para todo tipo de
texturas.

Barcelonesa Nutrition & Health

► Hidrocoloides derivados de algas

Los carragenatos son hidrocoloides complejos que requieren un amplio conocimiento de sus propiedades y del modo de aplicación a cada tipo de alimento.

Desde la división Food de Barcelonesa acumulamos una amplia experiencia técnica y comercial en el uso de estos texturizantes naturales, lo que nos permite proponer a cada cliente una solución personalizada.

Además, nuestra capacidad de compra y estocaje de materia prima nos permite garantizar la seguridad y la rapidez del suministro, así como mantener una competitividad constante.



carratext®

Los carragenatos son hidrocoloides naturales extraídos de diferentes tipos de algas rojas. Funcionan como gelificantes, espesantes y/o estabilizantes en múltiples productos alimentarios.

Nuestros Carratex están optimizados para actuar siempre de manera estable y obtener la textura deseada en cada tipo de alimento. Se caracterizan además por su baja dosificación, facilidad de manejo y rápida disolución.

Nuestro equipo técnico ajusta y garantiza las propiedades de cada carragenato para satisfacer las necesidades de nuestros clientes. Carratext es una solución personalizada y confiable para todo tipo de aplicaciones alimentarias.



► Principales productos

CARRATEXT	Solubilidad en frío	Solubilidad en caliente	Tipo de gel	Aspecto de gel	Estabilidad congelación	Sinéresis	Sabor y olor
CARRATEXT CR (Kappa)	No	Sí	Firme y quebradizo	Transparente	Baja	Sí	Neutro
CARRATEXT CS (Kappa)	No	Sí	Firme y quebradizo	Turbio	Baja	Sí	Residual
CARRATEXT RI (Iota)	Baja	Sí	Elástico y reversible	Transparente	Alta	No	Neutro
CARRATEXT LF	Combinaciones sinérgicas y personalizadas entre carragenatos kappa y iota						
CARRATEXT CG	Combinaciones sinérgicas y personalizadas entre carragenatos y gomas						

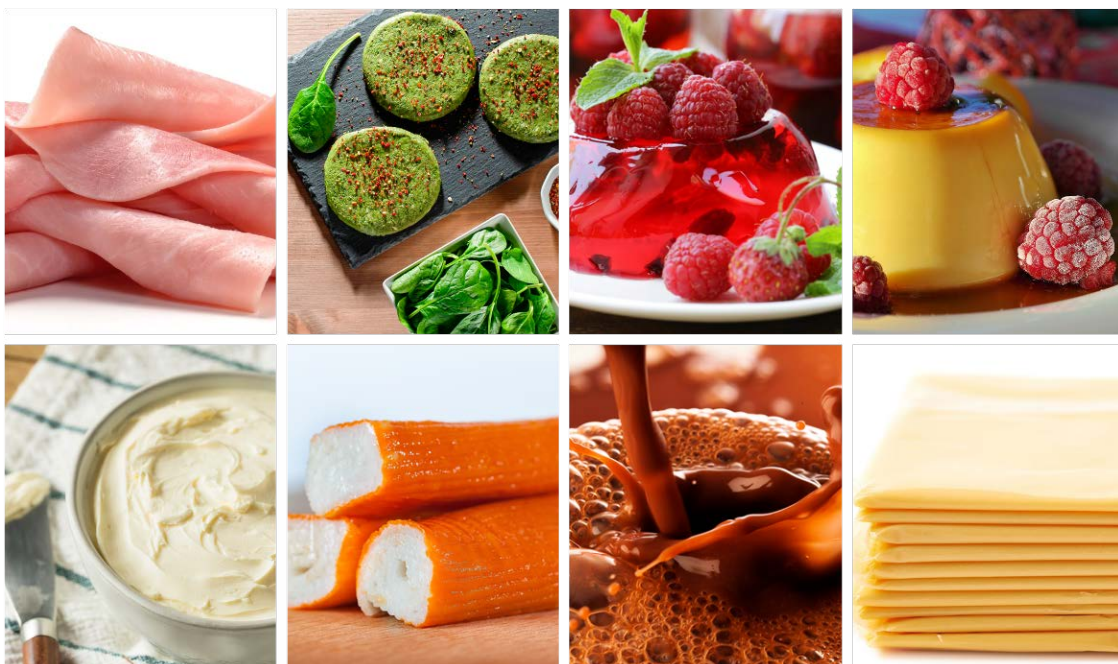
► Principales propiedades

- Viscosidad
- Textura de gel
- Cohesión
- Sensación en boca
- Menor sinéresis
- Firmeza
- Rendimiento
- Jugosidad
- Estabilidad
- Elasticidad
- Cremosidad



► Rango de aplicaciones

- **Productos cárnicos:** Actúan como estabilizantes, incrementan el rendimiento, reducen la sinéresis y mejoran la textura y la cohesión.
- **Productos veganos:** Incrementan la textura, firmeza y estabilidad en la cocción
- **Reestructurados de pescado:** Aportan elasticidad, firmeza y cohesión en el formado reduciendo las pérdidas en la cocción.
- **Bebidas lácteas:** Mantiene las partículas en suspensión y mejoran la sensación en boca.
- **Flanes:** Actúan como gelificantes para conseguir texturas cremosas.
- **Queso procesado:** Mejora el loncheado e incrementa la firmeza.
- **Queso untable:** Reduce la sinéresis y aporta una textura cremosa.
- **Gelatinas y glaseados:** Para obtener un gel instantáneo, transparente y estable a temperatura ambiente.
- **Gelificados de frutas:** Controlan la textura, evitan la sinéresis y mejoran la liberación del sabor.





Passeig Fluvial, 8, 08150
Parets del Vallès, Barcelona.

+34 933 770 208
www.grupbarcelonesa.com