

Hidrocoloides naturales para todo tipo de texturas.

Carratext / Algitext



Food
Solutions



► HIDROCOLOIDES DERIVADOS DE ALGAS

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

En Barcelonesa Food Solutions 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.

El equipo técnico de Barcelonesa Food Solutions 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.



► GAMA DE SOLUCIONES

CARRATEXT	SOLUBILIDAD EN FRIO	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						

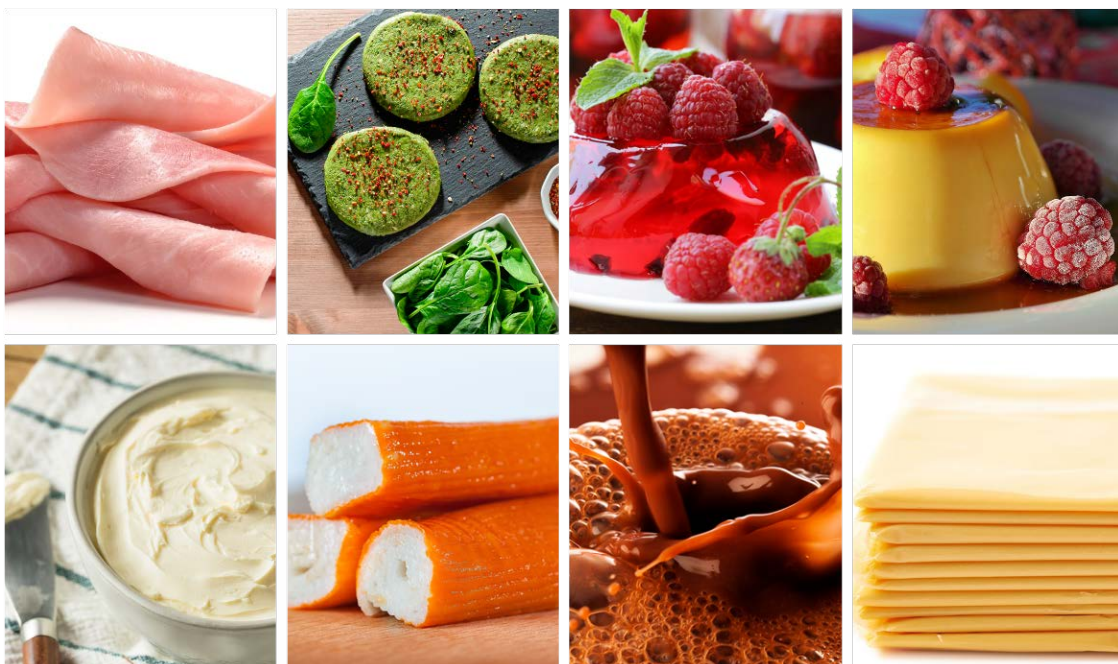
► PRINCIPALES PROPIEDADES

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



► RANGO DE APLICACIONES

- **Bebidas lácteas:** Mantiene las partículas en suspensión y mejoran la sensación en boca.
- **Flanes:** Actúan como gelificantes para conseguir texturas cremosas.
- **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.
- **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
- **Queso procesado:** Mejora el loncheado e incrementa la firmeza.
- **Queso untable:** Reduce la sinéresis y aporta una textura cremosa.
- **Reestructurados de pescado:** Aportan elasticidad, firmeza y cohesión en el formado reduciendo las pérdidas en la cocción.



algitext

Los alginatos son hidrocoloides naturales obtenidos a partir de paredes celulares de algas pardas. En Barcelonesa Food Solutions, contamos con Algitext; una solución multifuncional debido a sus múltiples propiedades:

- **Espesantes:** Incrementan la viscosidad en frío aportando consistencia a cremas o rellenos.
- **Estabilizantes:** Aportan elasticidad y resistencia a los alimentos, controlan la sinéresis y proporcionan estabilidad durante la cocción u horneado.
- **Formación de película protectora:** Permite la formación de recubrimientos comestibles y evitan la pérdida de humedad durante los procesos de congelación-descongelación.
- **Gelificantes:** Forman geles termoestables en combinación con sales de calcio que aportan estructura a todo tipo de elaborados cárnicos, de pescado o vegetales.
- **Retenedores de Humedad:** Su elevada capacidad para absorber agua permite conseguir texturas agradables en boca análogas a la grasa disminuyendo el contenido calórico.
- **Texturizantes:** Proporcionan texturas suaves y uniformes, potencian el sabor y mejoran el aspecto y brillo de los alimentos.

► APLICACIONES

- Bebidas
- Cervezas
- Cinta de pimiento o anchoa para rellenos
- Conservas
- Cremas y gelatinas pasteleras
- Embutidos
- Estructurados y análogos fríos o calientes
- Helados
- Mayonesas
- Postres lácteos instantáneos o en frío
- Rellenos de frutas
- Rellenos de pastelería horneables
- Salsas
- Sopas
- Surimi
- Técnicas de esferificación en alta cocina
- Zumos



► GAMA DE SOLUCIONES

ALGITEXT	FUERZA DE GEL	VISCOSIDAD	GRANULOMETRÍA
ALGITEXT AFG	> 700 gr/cm ²	500-600 cps	80 mesh
ALGITEXT MFG	400 - 600 gr/cm ²	600-700 cps	40 mesh
ALGITEXT BFG	300-500 gr/cm ²	800-1000 cps	120 mesh
ALGITEXT CA	Formulaciones personalizadas a base de Alginato y Sales de calcio		



Food
Solutions

Barcelonesa Food Solutions

Crom 14 (08940) - Cornellà de
Llobregat Barcelona (Spain)

info@barcelonesafoodsolutions.com
+34 935 439 135

www.grupbarcelonesa.com

Los datos contenidos en este documento se basan en nuestro conocimiento. Esta información no implica ninguna garantía, el cliente debe garantizar la idoneidad del contenido para su propósito particular. Nuestros productos se venden de acuerdo con nuestras Condiciones Generales de Venta.