

Hydrocolloïdes naturels pour tous types de textures.

Carratext / Algitext



Food
Solutions



► HYDROCOLLOÏDES DÉRIVÉS D'ALGUES

Les carraghénanes et les alginates sont des hydrocolloïdes complexes qui nécessitent une connaissance approfondie de leurs propriétés et de la manière de les appliquer à chaque type d'aliment.

Chez Barcelonesa Food Solutions, nous avons accumulé une vaste expérience technique et commerciale dans l'utilisation de ces texturants naturels, ce qui nous permet d'offrir à chaque client une solution personnalisée.

En outre, notre capacité à acheter et à stocker les matières premières nous permet de garantir la sécurité et la rapidité de l'approvisionnement, ainsi que le maintien d'une compétitivité constante.



carratext®

Les carraghénanes sont des hydrocolloïdes naturels extraits de différents types d'algues rouges. Ils servent d'agents gélifiants, épaississants et/ou stabilisants dans de nombreux produits alimentaires.

Nos Carratex sont optimisés pour agir toujours de manière stable et obtenir la texture souhaitée dans chaque type d'aliment. Ils sont également caractérisés par leur faible dosage, leur facilité de manipulation et leur dissolution rapide.

L'équipe technique de Barcelonesa Food Solutions ajuste et garantit les propriétés de chaque carraghénane pour répondre aux besoins de nos clients. Carratext est une solution personnalisée et fiable pour tous les types d'applications alimentaires.



► PRODUITS PRINCIPAUX

CARRATEXT	SOLUBILITÉ À FROID	SOLUBILITE À CHAUD	TYPE DE GEL	ASPECT DU GEL	STABILITÉ DE CONGÉLATION	SYNÉRESIS	LE GOÛT ET L'ODORAT
CARRATEXT CR (Kappa)	Non	Oui	Ferme et cassant	Transparent	Haut	Oui	Neutre
CARRATEXT CS (Kappa)	Non	Oui	Ferme et cassant	Turbide	Faible	Oui	Résiduel
CARRATEXT RI (Iota)	Faible	Oui	Elastique et réversible	Transparent	Haut	Non	Neutre
CARRATEXT LF	Combinaisons synergiques et personnalisées entre les carraghénanes kappa et iota						
CARRATEXT CG	Combinaisons synergiques et personnalisées entre les carraghénanes et les gommes						

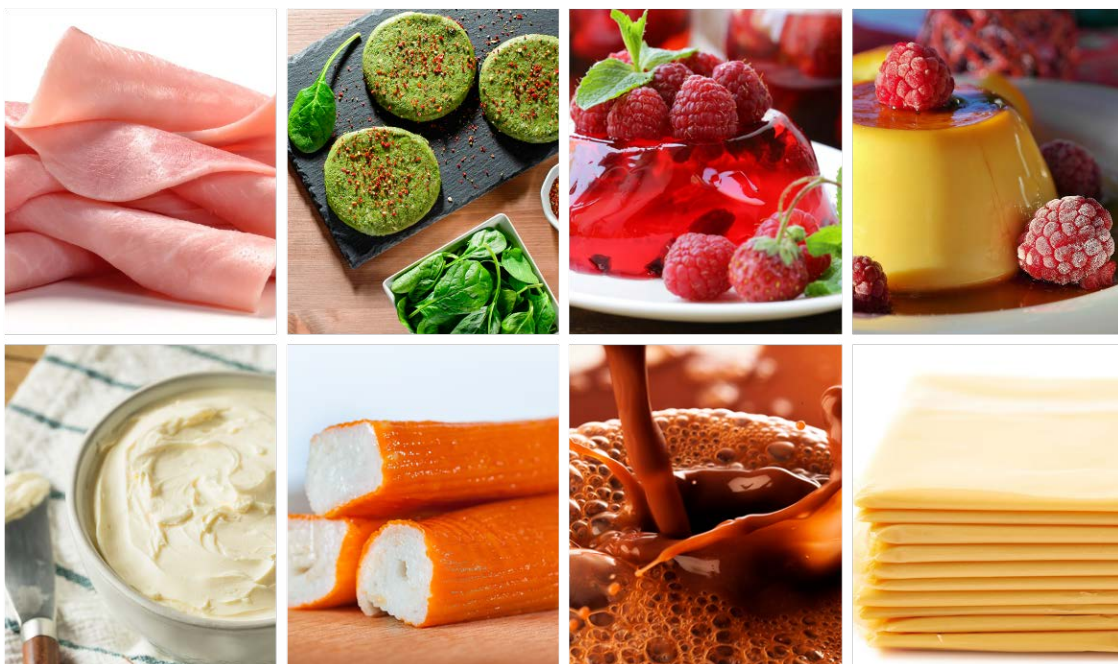
► PRINCIPALES PROPRIÉTÉS

- Viscosité
- Texture du gel
- Cohésion
- Sensation en bouche
- Moins de synergie
- Fermeté
- Rendement
- Juteux
- Stabilité
- Elasticité
- Crémosité



► CHAMP D'APPLICATION

- **Produits carnés** : Agissent comme stabilisateurs, augmentent le rendement, réduisent la synérèse et améliorent la texture et la cohésion.
- **Produits végétaliens** : Augmentent la texture, la fermeté et la stabilité à la cuisson.
- **Produits restructurés à base de poisson** : Apportent élasticité, fermeté et cohésion au produit formé, réduisant ainsi les pertes à la cuisson.
- **Boissons lactées** : elles maintiennent les particules en suspension et améliorent la sensation en bouche.
- **Crème Dessert** : Maintiennent les agissent comme des gélifiants pour obtenir des textures crémeuses.
- **Fromage fondu** : Améliorent le tranchage et augmentent la fermeté.
- **Fromage à tartiner** : Réduisent la synérèse et donnent une texture crémeuse.
- **Gélatines et glaçages** : Pour obtenir un gel instantané, transparent et stable à température ambiante.
- **Gelées de fruits** : Contrôlent la texture, évitent la synérèse et améliorent la libération des arômes.



algitext

Les alginates sont des hydrocolloïdes naturels obtenus à partir des parois cellulaires des algues brunes. Chez Barcelonesa Food Solutions, nous avons l'Algitext, une solution multifonctionnelle grâce à ses multiples propriétés :

- **Gélifiants** : Ils forment des gels thermostables en combinaison avec des sels de calcium qui apportent une structure à tous les types de produits à base de viande, de poisson ou de légumes.
- **Rétention d'humidité** : leur grande capacité d'absorption d'eau permet d'obtenir des textures agréables en bouche, similaires à celles des graisses, en réduisant la teneur calorique.
- **Épaississants** : Ils augmentent la viscosité à froid, ce qui donne de la consistance aux crèmes ou aux garnitures.
- **Formation d'un film protecteur** : permet la formation d'enrobages comestibles et empêche la perte d'humidité pendant les processus de congélation-décongélation.
- **Stabilisateurs** : Ils confèrent élasticité et résistance aux aliments, contrôlent la synérèse et assurent la stabilité pendant la cuisson ou le passage au four.
- **Texturisants** : Ils permettent d'obtenir des textures lisses et uniformes, de rehausser le goût et d'améliorer l'apparence et la brillance des aliments.

► APPLICATIONS

- Structurés et analogues chauds ou froids
- Fourrages de fruits
- Charcuterie
- Boissons
- Surimi
- Crèmes pâtisseries et gelées
- Farce de poivrons ou d'anchois pour les garnitures
- Desserts lactés instantanés ou froids
- Garnitures pour pâtisserie à cuire
- Sauces
- Crèmes glacées
- Mayonnaises
- Bières
- Jus de fruits
- Soupes
- Préserve
- Les techniques de sphérification en haute cuisine



► PRODUITS PRINCIPAUX

ALGITEXT	GEL FORCE	VISCOSITÉ	GRANULOMÉTRIE
ALGITEXT AFG	> 700 gr/cm ²	500-600 cps	80 mailles
ALGITEXT MFG	400 - 600 gr/cm ²	600-700 cps	40 mailles
ALGITEXT BFG	300-500 gr/cm ²	800-1000 cps	120 mailles
ALGITEXT CA	Formulations personnalisées à base d'alginate et de sels de calcium		



Food
Solutions

Barcelonesa Food Solutions

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

info@barcelonesafoodsolutions.com
+34 935 439 135

www.grupbarcelonesa.com

Les données contenues dans ce document sont basées sur nos connaissances. Cette information n'implique pas aucune garantie, le client doit s'assurer de l'adéquation du contenu à ses propres fins. Nos produits sont vendus conformément à nos Conditions Générales de Vente.