

XANTACORN

INITIATION ET CONSEILS D'UTILISATION



Pour que la nutrition reste un des plaisirs de la vie en n'importe quelle circonstance

Xantacorn épaississement des liquides

- Par liquide, on entend toute chose ayant une texture liquide telle que thé, café, eau, jus, bouillon, soda... Le procédé fonctionne à chaud comme à froid, avant ou après texturisation. La texture du liquide épaissi est stable jusqu'au point d'ébullition.
- **Matériel:** Mixeur plongeant ou robot de cuisine
- **Dosages**
 - Texture Légèrement épais (IDDSI L1) 1 litre de liquide = 1g de Xantacorn
 - Texture Nectar (IDDSI L2) 1 litre de liquide = 3g de Xantacorn
 - Texture Miel (IDDSI L3) 1 litre de liquide = 5g de Xantacorn
 - Texture Cuillère (IDDSI L4) 1 litre de liquide = 7g de Xantacorn
- **Procédé :** Ajouter la poudre au liquide et mixer à haute vitesse pendant environ 2 minutes. Soyez attentif à dissoudre toutes les particules. Mixer une seconde fois si nécessaire. Vous pouvez garder le liquide texturisé une semaine au réfrigérateur.
- **Procédé par compensation :** Ajouter la poudre au liquide et mixer à haute vitesse pendant environ 2 minutes. Soyez attentif à dissoudre toutes les particules. Mixer une seconde fois si nécessaire. Vous pouvez garder le liquide texturisé une semaine au réfrigérateur. Lors de l'utilisation verser 50% de liquide épaissi et 50% de liquide normal. Ajuster la texture en fonction de la texture souhaitée choisi.

Le Processus en Picto: Xantacorn



Nectar: 3gr



Xantacorn



Miel: 5gr



Pudding: 7gr

Verser la dose voulue
dans le liquide

Mélanger

Laisser reposer

Servir

Tutoriels vidéo:

- jus d'orange:

https://www.youtube.com/watch?v=S_m15YREVyo

- café:

<https://www.youtube.com/watch?v=dVJtdxql8fc>

Prix de Revient Xantacorn vs Compétiteur



Nectar: -80%



Miel: -84%



Pudding: -85%

Comparaison prix de revient XANTACORN vs THICKENUp						
	Au kilo (CHF)*					
Prix Thicken Up	210					
Prix Xantacorn	170					
	Quantité Thicken Up au litre**	Quantité Xantacorn au litre**	Prix au litre Thicken Up	Prix au décilitre Thicken Up	Prix au litre Xantacorn	Prix au décilitre Xantacorn
Jus épaissi en Nectar	12,5	3	2,625	0,2625	0,51	0,051
Jus épaissi en Miel	25	5	5,25	0,525	0,85	0,085
Jus épaissi en Pudding	37,5	7	7,875	0,7875	1,19	0,119
* prix déclarés chez le distributeur						
** selon instructions du producteur						

Information Produit Xantacon

- Confections: sachets de 250g.
- Prix de vente : 42.50.-CHF(HT)/sachet
- DLC 36 mois max

Valeur	Pour 100 gr
Kcal	179
Glucides	1.5 gr
Protéines	3.1 gr
Lipides	0.2 gr
Fibres	79.6 gr



Etiquette Xantacorn

Xantacorn®

Denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales
épaississant et gélifiant pour les besoins nutritionnels en cas de dysphagie

Fabriqué par: Emotion Food Company SA
Rue Longemalle 21 – 1020 Renens- CH
www.emotionfood.ch

Conseils d'utilisation

Épaississement des liquides :

Nectar :3g/litre Miel : 5g/litre Pudding 7g/litre

Mode d'emploi : Ajouter la poudre au liquide et mixer pendant environ 2mn. Être attentif à dissoudre toutes les particules. Vous pouvez garder le produit texturisé 3 jours au réfrigérateur.

Pour une texture optimale, réalisez vos préparations 2 à 3h à l'avance.

Par liquide, on entend toute chose ayant une texture liquide (thé, café, eau, jus, bouillon, sodas etc.). Le procédé fonctionne à chaud et à froid, avant ou après texturisation. La texture du liquide épaissi est stable jusqu'au point d'ébullition.

Émulsification et stabilité des textures protidiques : le Xantacorn permet une meilleure tenue à 1g/kg

Ingrédient : Gomme de Xanthane

N° Lot : L17819

DLC : 09.09.2026

Poids : 250 gr

Stockage avant et après ouverture :

Endroit frais et sec



Xantacorn

Protocole pour l'épaississement d'un liquide avec le Xantacorn

A grey rectangular label with the word "Epaississant" written in white, tilted at an angle.

Par liquide, on entend toute chose ayant une texture liquide (thé, café, eau, jus, bouillon, sodas, etc.). Le procédé fonctionne à chaud et à froid, avant ou après texturisation. La texture du liquide épaissi est stable jusqu'au point d'ébullition.

Matériel

- Mixeur plongeant (type Bamix), Robot chauffant (type Robot-Cook de chez Robocoupe)

Recette

- Texture Nectar 1 litre de liquide = 3g de Xantacorn
- Texture Miel 1 litre de liquide = 5g de Xantacorn
- Texture Cuillère 1 litre de liquide = 7g à 10g de Xantacorn

Procédé : Ajouter la poudre au liquide et mixer à haute vitesse pendant environ 2 minutes. Soyez attentif à dissoudre toutes les particules. Mixer une seconde fois si nécessaire. Vous pouvez garder le liquide texturisé une semaine au réfrigérateur.

Protocole pour réaliser une mousse

Matériel - Siphon thermique et cartouches de gaz - Mixeur plongeant (type Bamix)

Ingrédients - 1l de jus d'ananas - 3 gr de Xantacorn

Procédé Passer le jus au chinois pour ne pas obstruer la buse du siphon. Mixer le Xantacorn et le jus dans un récipient à l'aide d'un mixeur plongeant (Type Bamix). Couler votre préparation en siphon et gazer deux fois (utiliser 2 cartouches).

Valeurs Nutritives pour 100gr

Kcal	179	Lipides	0.2 gr
Glucides	1.5 gr	Fibres	79.6 gr
Protéines	3.1 gr		