EMOTION FOOD COMPANY

XANTACORN
INTRODUZIONE E CONSIGLI D'USO

Affinché mangiare rimanga uno dei piaceri della vita in qualunque circostanza

Xantacorn: addensimento di sostanze liquide

- Per sostanze liquide si intende qualsiasi tipo di ricetta che si presenti in consistenza liquida come per esempio il te, caffé, acqua succhi e bevande gazzose. Il processo di addensamento funziona sia a caldo che a freddo, sia prima che dopo la testurizzazione. La testura del liquido densificato rimane stabile sino al punto di ebollizzione.

- **Strumenti:** Mixer ad immersione o robot da cucina

- **Dosaggi:**

  - Testura leggermente spessa (IDDSI L1) 1 litro di liquido = 1g di Xantacorn
  - Texture Nectar (IDDSI L2) 1 litro di liquido = 3g di Xantacorn
  - Texture Miel (IDDSI L3) 1 litro di liquido = 5g di Xantacorn
  - Texture Cuillère (IDDSI L4) 1 litro di liquido = 7g di Xantacorn

- **Procedimento** : Aggiungere la polvere al liquido e mixare ad alta velocité per circa 2 minuti. Fate attenzione a dissolvere bene tutte le particelle solide. Mixate una seconda volta se necessario. Potete poi conservare il liquido testurizzato in frigorifero sino ad una settimana.

- **Procedimento per compensazione** : Aggiungere la polvere al liquido e mixare ad alta velocité per circa 2 minuti. Fate attenzione a dissolvere bene tutte le particelle solide. Mixate una seconda volta se necessario. Potete poi conservare il liquido testurizzato in frigorifero sino ad una settimana. Al momento dell'utilizzo, versare il 50% del liquido inspessito ed il 50% del liquido d'origine in un unico contenitore. E possibile correggere il livello di inspessimento desiderato aggiungendo piccole quantité di liquido testurizzato secondo bisogno.

Il procedimento in pictogrammi: Xantacorn

Xantacorn

Nettare: 3gr

Miele: 5gr

Pudding: 7gr

Versare la dose voluta nel liquido

Mischiare

Lasciare riposare

Servire

Dimostrazioni in vidéo:

- Succo d'arancia: https://www.youtube.com/watch?v=S_m15YREVyo
- Caffé: https://www.youtube.com/watch?v=dVJtdxql8fc

Prezzo di costo di Xantacorn verso la competizione

Nectar: -80%

Miel: -84%

Pudding: -85%

Comparazione di prezzo tra XANTACORN e THICKENup

	Al kilo (CHF)*
Prezzo Thicken Up	210
Prezzo Xantacorn	170

	Quantità Thicken Up al litro**	Quantità Xantacorn al litro**	Prezzo al litre Thicken Up	Prezzo al décilitro Thicken Up	Prezzo al litro Xantacorn	Prezzo al décilitro Xantacorn
Succo inspessito a Nectar	12,5	3	2,625	0,2625	0,51	0,051
Succo inspessito a Miele	25	5	5,25	0,525	0,85	0,085
Succo inspessito a Pudding	37,5	7	7,875	0,7875	1,19	0,119

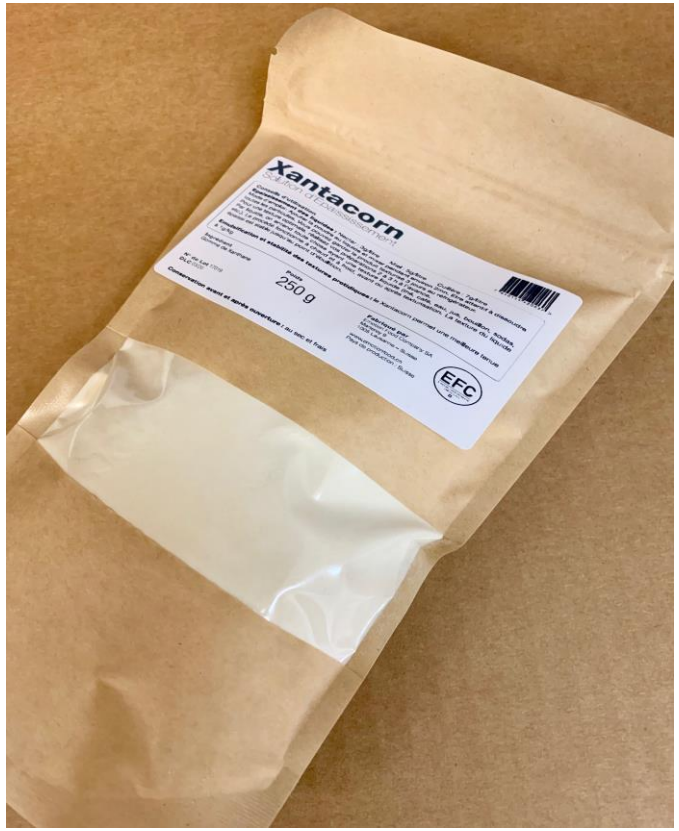
* Prezzi dichiarati dal distributore

** Secondo istruzioni del produttore

Informazione di Prodotto Xantacorn

- Confezione: sacchetti da 250g
- Prezzo di vendita al pubblico: 42.50.-CHF/sacchetto
- Durata di conservazione massima: 36 mesi

Valori	Pour 100 gr
Kcal	179
Glucidi	1.5 gr
Proteine	3.1 gr
Lipidi	0.2 gr
Fibre	79.6 gr



Etichetta Xantacorn

Xantacorn®

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

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

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

7 640155 420051 >

Xantacorn®

Soluzione per la disfagia

Caratteristiche tecniche

- Origine vegetale, Europa
- Principi attivi addensante
- Si utilizza a freddo come a caldo
- Stabile fino alla sua ebbolizione
- Stabile dopo 2 ore di riposo
- Ideali per liquidi, salse, coulis
- Neutri di gusto e odore

Per liquido, intendiamo qualsiasi cosa con una consistenza liquuida (the, caffe, acqua, succo, brodo ecc.). Il processo funziona sia a caldo che a freddo, prima o dopo l'inserimento del nostro prodotto. La consistenza del liquido spesso è stabile fino al suo punto di ebolizione.

Processo

Aggiungere una polvere a un liquido e centrifugiarlo a velocità sostenuta per circa 2 minuti. State attenti che la polvere si sia bene dissoluta senza che ci siano grumi. Centrifugiare una seconda volta se necessario. Potete conservare la miscela prodotta per una settimana in frigorifero.

Ricette

consistenza polpa di frutta – livello 2 IDDSI	1 litro di liquido = 3g de Xantacorn
consistenza Miele liquido – livello 3 IDDSI	1 litro di liquido = 5g de Xantacorn