Emotion Food Company 2024

Xantacorn : espesante de líquidos

- Por líquido nos referimos a cualquier cosa con textura líquida como té, café, agua, jugo, caldo, refrescos, etc. El proceso funciona en frío o en caliente, antes o después de la texturización. La textura del líquido espesado es estable hasta el punto de ebullición.
- Equipo: Batidora de mano o procesador de alimentos.
- **Dosis**
  - Textura ligeramente espesa (IDDSI L1) 1 litro de líquido = 1g de Xantacorn
  - Textura Néctar (IDDSI L2) 1 litro de líquido = 3g de Xantacorn
  - Textura Miel (IDDSI L3) 1 litro de líquido = 5g de Xantacorn
  - Texture Cuchara (IDDSI L4) 1 litro de líquido = 7g de Xantacorn

- **Método** : Añadir el polvo al líquido y mezclar durante unos 2 minutos. Estar atento a disolver todas las partículas. Mezclar una segunda vez si es necesario. Se puede conservar el producto texturizado durante una semana en el frigorífico.

- **Método por compensación**: Agregue el polvo al líquido y mezcle a alta velocidad durante aproximadamente 2 minutos. Estar atento a disolver todas las partículas. Mezclar una segunda vez si es necesario. Puedes conservar el líquido texturizado durante una semana en el frigorífico. Al usarlo, vierta 50% de líquido espesado y 50% de líquido normal. Ajuste la textura según la textura deseada elegida.

El Proceso en Picto: Xantacorn

Xantacorn

Néctar: 3gr

Miel: 5gr

Pudding: 7gr

Verter la dosis deseada en el líquido

Mezclar

Dejar descansar

Servir

Vídeos tutoriales:

- jugo de naranja: https://www.youtube.com/watch?v=S_m15YREVyo
- café: https://www.youtube.com/watch?v=dVJtdxql8fc

Precio de Coste Xantacorn vs Competencia

Comparación precio coste XANTACORN vs THICKENup

	Por kilo (CHF)*
Precio Thicken Up	210
Precio Xantacorn	170

	Cantidad por litro Thicken Up **	Cantidad por litro Xantacorn** *	Precio por litro Thicken Up	Precio por decilitro Thicken Up	Precio por litro Xantacorn	Precio por decilitro Xantacorn
Jugo espesado en néctar	12,5	3	2,625	0,2625	0,51	0,051
Jugo espesado en Miel	25	5	5,25	0,525	0,85	0,085
Jugo espesado en Pudding	37,5	7	7,875	0,7875	1,19	0,119

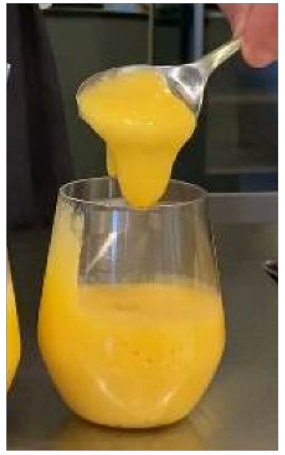
* Precios encontrados en el distribuidor

** Según las instrucciones del fabricante

Precio de utilisación de Xantacorn vs Thicken Up

Nectar: -80%

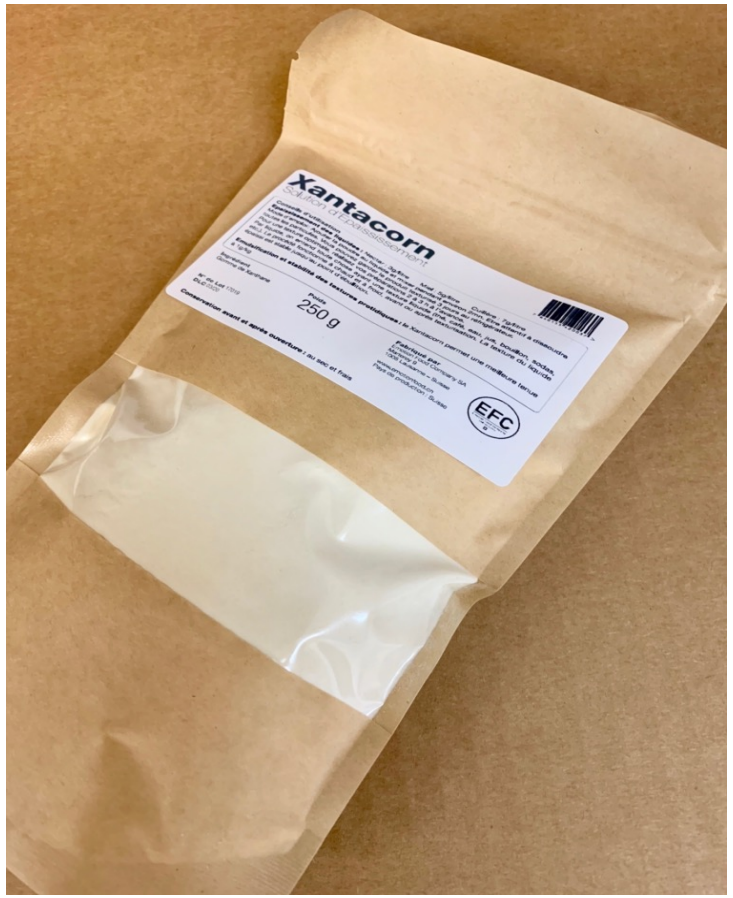
Miel: -84%



Pudding: -85%

Información de producto Xantacon

- Precio mínimo de venta: 42,50.-CHF (sin IVA)/bolsa
- DLC 36 meses máximo
- Estabilidad de la textura garantizada durante una semana en el frigorífico.
  - Sin grumos ni cambios de textura.
  - Importante ahorro de tiempo a la hora de prestar atención



Valor	Por 100 gr
Kcal	179
Carbohidratos	1.5 gr
Proteínas	3.1 gr
Lípidos	0.2 gr
Fibras	79.6 gr

Etiquette Xantacorn

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

Xantacorn®

Producto alimenticio destinado a fines médicos especiales. Espesante y gelificante para las necesidades nutricinales en caso de disfagia

Consejos de uso
Espesamiento de líquidos
Néctar :3g/litre Miel : 5g/litre Pudding 7g/litre

Modo de empleo : Añadir el polvo al líquido y mezclar durante unos 2 minutos. Estar atenteo a disolver todas las partículas. Se puede conservar el producto texturizado durante 3 días en el frigorífico.
Para una textura óptima, hacer las preparaciones con 2 a 3 horas de anticipación.
Por líquido se entiende cualquier cosa con textura líquida (té, café, agua, jugo, caldo, refrescos, etc.). El proceso funciona en frío y en caliente, antes o después de la texturización. La textura del líquido espesado es estable hasta el punto de ebullición.
Emulsificación y estabilidad de texturas proteicas : Xantacorn permite una mejor retención a 1g/kg

Ingrediente : Goma Xantana
N° Lote : xxx
Caducidad : xxx
Peso : 250 gr
Almacenamiento antes y después de la apertura : lugar fresco y seco

7 640155 420051 >