



EMOTION

FOOD COMPANY

Xantacorn Flüssigkeitsverdickung

- Unter Flüssigkeit versteht man alles, was eine flüssige Konsistenz hat, wie Tee, Kaffee, Wasser, Saft, Brühe, Limonade usw. Das Verfahren funktioniert sowohl bei heißen als auch bei kalten Speisen, vor oder nach der Texturierung. Die Konsistenz der verdickten Flüssigkeit bleibt bis zum Siedepunkt stabil.
- Ausrüstung: Stabmixer oder Küchenmaschine

Dosierungen

- | | | |
|--|--|-------------------------------------|
| • Konsistenz Leicht dickflüssig (IDDSI L1) | | 1 Liter Flüssigkeit = 1 g Xantacorn |
| • Konsistenz Nektar (IDDSI L2) | | 1 Liter Flüssigkeit = 3 g Xantacorn |
| • Textur Honig (IDDSI L3) | | 1 Liter Flüssigkeit = 5 g Xantacorn |
| • Textur Löffel (IDDSI L4) | | 1 Liter Flüssigkeit = 7 g Xantacorn |
- **Verfahren:** Das Pulver zur Flüssigkeit geben und etwa 2 Minuten lang mit hoher Geschwindigkeit mixen. Achten Sie darauf, dass sich alle Partikel auflösen. Bei Bedarf ein zweites Mal mixen. Die texturierte Flüssigkeit kann eine Woche lang im Kühlschrank aufbewahrt werden.
 - **Verfahren durch Ausgleich:** Das Pulver zur Flüssigkeit geben und etwa 2 Minuten lang mit hoher Geschwindigkeit mixen. Achten Sie darauf, dass sich alle Partikel auflösen. Falls erforderlich, ein zweites Mal mixen. Die texturierte Flüssigkeit kann eine Woche lang im Kühlschrank aufbewahrt werden. Bei der Verwendung 50 % verdickte Flüssigkeit und 50 % normale Flüssigkeit hinzufügen. Passen Sie die Textur entsprechend der gewünschten Textur an.

Der Prozess in Bildern: Xantacorn



Nektar: 3 g



Xantacorn



Honig: 5 g



Die
gewünschte
Menge in die
Flüssigkeit
geben



Vermischen



Ruhen lassen



Servieren

Video-Tutorials:

- Orangensaft:

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

- Kaffee:

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

Selbstkostenpreis Xantacorn vs. Wettbewerber

Vergleich der Selbstkostenpreise XANTACORN vs. THICKENUp						
	Pro Kilogramm (CHF)*					
Preis Thicken Up	210					
Preis Xantacorn	170					
	Menge Thicken Up pro Liter**	Menge Xantacorn pro Liter**	Preis pro Liter Thicken Up	Preis pro Deziliter Thicken Up	Preis pro Liter Xantacorn	Preis pro Deziliter Xantacorn
Verdickter Saft in Nektar	12,5	3	2,625	0,2625	0,51	0,051
Mit Honig verdickter Saft	25	5	5,25	0,525	0,85	0,085
Eingedickter Saft in Pudding	37,5	7	7,875	0,7875	1,19	0,119
* Preise beim Händler gefunden						
** gemäß Herstellerangaben						

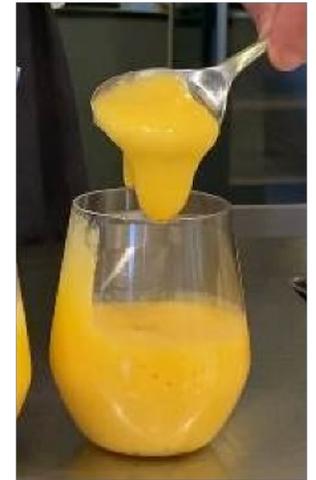
Prix d'utilisation du Xantacorn vs Thicken Up:



Nectar: -80%



Miel: -84%



Pudding: -85%

Produktinformationen Xantacon

- Mindestverkaufspreis: 42,50 CHF (ohne MwSt.)/Beutel
- Mindesthaltbarkeit 36 Monate
- Stabile Konsistenz, eine Woche im Kühlschrank haltbar
 - Keine Klumpen, keine Veränderung der Textur
 - Erhebliche Zeitersparnis beim Servieren der Mahlzeiten

Wert	Pro 100 g
kcal	179
Kohlenhydrate	1,5 g
Eiweiß	3,1 g
Fett	0,2 g
Ballaststoffe	79,6 g



Etikett Xantacorn

Xantacorn®

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



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

