



EMOTION

FOOD COMPANY

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



Verser la
dose voulue
dans le
liquide



Mélanger



Laisser reposer



Servir

Tutoriels vidéos:

- 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

| 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 trouvés chez le distributeur | | | | | | |
| ** selon instructions du producteur | | | | | | |

Prix d'utilisation du Xantacorn vs Thicken Up:



Nectar: -80%



Miel: -84%



Pudding: -85%

Information Produit Xantacon

- Prix de vente minimum: 42.50.-CHF(HT)/sachet
- DLC 36 mois max
- Stabilité de la texture assurée une semaine au frigo
 - Pas de grumeaux, ni de modification de la texture
 - Gain de temps important au moment du service des soins

| 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

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

