



# EMOTION FOOD COMPANY

# Xantacorn espesamiento de líquidos



- Por líquido se entiende cualquier sustancia con textura líquida, como té, café, agua, zumo, caldo, refrescos... El proceso funciona tanto en caliente como en frío, antes o después de la texturización. La textura del líquido espesado es estable hasta el punto de ebullición.
- Material: batidora de mano o robot de cocina

## Dosis

• Textura Ligeramente espesa (IDDSI L1)	1 litro de líquido = 1 g de Xantacorn
• Textura Néctar (IDDSI L2)	1 litro de líquido = 3 g de Xantacorn
• Textura miel (IDDSI L3)	1 litro de líquido = 5 g de Xantacorn
• Textura Cuchara (IDDSI L4)	1 litro de líquido = 7 g de Xantacorn

- **Procedimiento:** Añadir el polvo al líquido y batir a alta velocidad durante unos 2 minutos. Asegúrese de disolver todas las partículas. Bata una segunda vez si es necesario. Puede conservar el líquido texturizado durante una semana en el frigorífico.
- **Procedimiento por compensación:** Añada el polvo al líquido y mezcle a alta velocidad durante unos 2 minutos. Preste atención para disolver todas las partículas. Mezcle una segunda vez si es necesario. Puede conservar el líquido texturizado durante una semana en el frigorífico. Cuando lo utilice, vierta un 50 % de líquido espesado y un 50 % de líquido normal. Ajuste la textura en función de la textura deseada.

# El proceso en imágenes: Xantacorn



Xantacorn



Néctar: 3 g



Miel: 5 g



Pudding: 7 g

Verter la  
dosis  
deseada en  
el líquido

Mezclar

Dejar reposar

Servir

Vídeos tutoriales:

- Zumo de naranja: [https://www.youtube.com/watch?v=S\\_m15YREVyo](https://www.youtube.com/watch?v=S_m15YREVyo)
- Café: <https://www.youtube.com/watch?v=dVJtdxql8fc>

# Precio de coste Xantacorn frente a la competencia

Comparación del precio de coste de XANTACORN frente a THICKENup

	Por kilo (CHF)*					
Precio Thick Up	210					
Precio Xantacorn	170					
	Cantidad de Thick Up por litro**	Cantidad de Xantacorn por litro**	Precio por litro Thick Up	Precio por decilitro Thick Up	Precio por litro Xantacorn	Precio por decilitro Xantacorn
Zumo espesado en Nectar	12,5	3	2,625	0,2625	0,51	0,051
Zumo espesado con miel	25	5	5,25	0,525	0,85	0,085
Zumo espesado en Pudding	37,5	7	7,875	0,7875	1,19	0,119

\* precios encontrados en el distribuidor  
\*\* Según las instrucciones del fabricante

Prix d'utilisation du Xantacorn vs Thicken Up:



Nectar: -80%



Miel: -84%



Pudding: -85%

# Información sobre el producto Xantacon

- Precio mínimo de venta: 42,50 CHF (sin IVA)/bolsa
- Caducidad máxima: 36 meses
- Estabilidad de la textura garantizada durante una semana en el frigorífico
  - Sin grumos ni cambios en la textura
  - Ahorro de tiempo significativo a la hora de prestar los cuidados

Valor	Por cada 100 g
Kcal	179
Hidratos de carbono	1,5 g
Proteínas	3,1 g
Lípidos	0,2 g
Fibra	79,6 g





# Etiqueta Xantacorn

## Xantacorn®

Denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales  
épaissant 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](http://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



7 640155 420051 >