



**EMOTION**

**FOOD COMPANY**



# Xantacorn Verdickung von Flüssigkeiten

- Als Flüssigkeit gilt alles, was eine flüssige Textur hat, wie Tee, Kaffee, Wasser, Saft, Bouillon, Soda, usw. Das Verfahren funktioniert sowohl heiss wie auch kalt, vor oder nach der Texturierung. Die Textur der verdickten Flüssigkeit ist bis zum Siedepunkt stabil.
- Material: Stabmixer oder Küchenmaschine

## Dosierung

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| • Leicht dickflüssige Textur (IDDSI L1) | 1 Liter Flüssigkeit = 1g Xantacorn |
| • Nektar-Textur (IDDSI L2)              | 1 Liter Flüssigkeit = 3g Xantacorn |
| • Honig-Textur (IDDSI L3)               | 1 Liter Flüssigkeit = 5g Xantacorn |
| • Löffel-Textur (IDDSI L4)              | 1 Liter Flüssigkeit = 7g Xantacorn |
- **Vorgehensweise:** Das Pulver zur Flüssigkeit geben und im Mixer auf hoher Stufe ca. 2 Minuten vermischen. Achten Sie darauf, dass sich keine Klümpchen bilden. Bei Bedarf ein zweites Mal mixen. Texturierte Flüssigkeiten können Sie bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahren.
  - **Vorgehensweise zur Kompensierung:** Das Pulver zur Flüssigkeit geben und im Mixer auf hoher Stufe ca. 2 Minuten vermischen. Achten Sie darauf, dass sich keine Klümpchen bilden. Bei Bedarf ein zweites Mal mixen. Texturierte Flüssigkeiten können Sie bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahren. Bei Verwendung 50 % verdickte Flüssigkeit und 50 % normale Flüssigkeit einfüllen. Passen Sie die Textur entsprechend der gewählten gewünschten Textur an.

# Vorgang in Bildern: Xantacorn



Nektar: 3g



Xantacorn



Honig: 5g



Giessen Sie  
die  
gewünschte  
Dosis in die  
Flüssigkeit



Mischen



Ziehen lassen



Servieren

Video-Tutorials:

- Orangensaft:

[https://www.youtube.com/watch?v=S\\_m15YREVyo](https://www.youtube.com/watch?v=S_m15YREVyo)

- Kaffee:

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

# Einstandspreis Xantacorn vs Mitbewerber

## Einstandspreisvergleich XANTACORN vs THICKENUp

	Pro Kilo (CHF)*					
Preis Thicken Up	210					
Preis Xantacorn	170					
	Litermenge Thicken Up**	Litermenge Xantacorn**	Preis pro Liter Thicken Up	Preis pro Deziliter Thicken Up	Preis pro Liter Xantacorn	Preis pro Deziliter Xantacorn
Nektarverdickter Saft	12,5	3	2,625	0,2625	0,51	0,051
Honigverdickter Saft	25	5	5,25	0,525	0,85	0,085
Puddingverdickter Saft	37,5	7	7,875	0,7875	1,19	0,119

\* Preis beim Händler  
\*\* gemäss Herstellerangaben

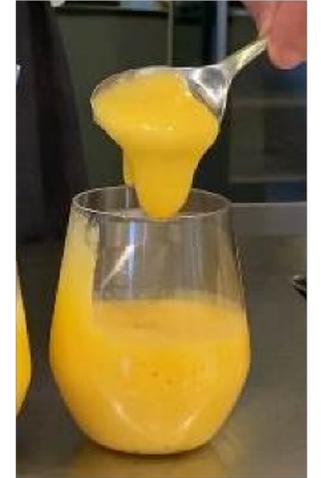
Prix d'utilisation du Xantacorn vs Thicken Up:



Nectar: -80%



Miel: -84%



Pudding: -85%

# Produktinformation Xantacorn

- Mindestverkaufspreis: 42,50.- CHF (zzgl. MwSt.)/Beutel
- Verbrauchsdatum max. 36 Monate
- Garantierte Texturstabilität im Kühlschrank während einer Woche
  - Keine Klumpen, keine Veränderung der Textur
  - Erhebliche Zeitersparnis für den Pflegedienst



Wert	Pro 100 g
Kcal	179
Kohlenhydrate	1,5 g
Proteine	3,1
Fettgehalt	0,2 g
Nahrungsfasern	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



# Xantacorn®

Lösungen bei Dysphagie

## Technische Angaben

- Pflanzlichen Ursprungs, Europa
- Wirkstoff = Verdickungsmittel
- Kalt oder warm verwendbar
- Hitzestabil bis zum Siedepunkt
- Stabil nach 2 Stunden Ruhezeit
- Ideal für Flüssigkeiten, Saucen, Früchte-Coulis
- Geschmacks- und geruchsneutral

Als Flüssigkeiten werden alle Substanzen bezeichnet, die eine flüssige Textur aufweisen [Tee, Kaffee, Wasser, Saft, Brühe, Sodas, usw.] Das Verfahren kann sowohl warm als kalt verwendet werden, entweder vor oder nach der Texturierung. Die Textur der verarbeiteten Flüssigkeit ist bis zum Siedepunkt stabil.

## Zubereitung

Das Pulver zur Flüssigkeit geben und im Mixer auf hoher Stufe während ca. 2 Minuten vermischen. Achten Sie darauf, dass sich keine Klümpchen bilden. Falls nötig ein zweites Mal vermischen. Texturierte Flüssigkeiten können bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.

## Dosierung

Nektar-Textur – Stufe 2 IDDSI

1 Liter Flüssigkeit = 3g Xantacorn

Honig-Textur – Stufe 3 IDDSI

1 Liter Flüssigkeit = 5g Xantacorn

## Nährwerte für 100gr

<b>Kcal</b>	179	<b>Fett</b>	0.2 gr
<b>Kohlenhydrate</b>	1.5 gr	<b>Ballaststoffe</b>	79.6 gr
<b>Protein</b>	3.1 gr		