

XANTACORN

INTRODUZIONE E CONSIGLI D'USO



Affinché mangiare rimanga uno dei piaceri della vita in qualunque circostanza

Xantacorn: addensamento di sostanze liquide

- Per sostanze liquide si intende qualsiasi tipo di ricetta che si presenti in consistenza liquida come per esempio il te, caffè, acqua succhi e bevande gazzose. Il processo di addensamento funziona sia a caldo che a freddo, sia prima che dopo la testurizzazione. La testura del liquido densificato rimane stabile sino al punto di ebollizione.
- **Strumenti:** Mixer ad immersione o robot da cucina
- **Dosaggi:**
 - Testura leggermente spessa (IDDSI L1) 1 litro di liquido = 1g di Xantacorn
 - Texture Nectar (IDDSI L2) 1 litro di liquido = 3g di Xantacorn
 - Texture Miel (IDDSI L3) 1 litro di liquido = 5g di Xantacorn
 - Texture Cuillère (IDDSI L4) 1 litro di liquido = 7g di Xantacorn
- **Procedimento :** Aggiungere la polvere al liquido e mixare ad alta velocità per circa 2 minuti. Fate attenzione a dissolvere bene tutte le particelle solide. Mixate una seconda volta se necessario. Potete poi conservare il liquido testurizzato in frigorifero sino ad una settimana.
- **Procedimento per compensazione :** Aggiungere la polvere al liquido e mixare ad alta velocità per circa 2 minuti. Fate attenzione a dissolvere bene tutte le particelle solide. Mixate una seconda volta se necessario. Potete poi conservare il liquido testurizzato in frigorifero sino ad una settimana. Al momento dell'utilizzo, versare il 50% del liquido inspessito ed il 50% del liquido d'origine in un unico contenitore. E possibile correggere il livello di inspessimento desiderato aggiungendo piccole quantità di liquido testurizzato secondo bisogno.

Il procedimento in pictogrammi: Xantacorn



Nettare: 3gr



Xantacorn



Miele: 5gr



Pudding: 7gr

Versare la dose voluta nel liquido

Mischiare

Lasciare riposare

Servire

Dimostrazioni in vidéo:

- Succo d'arancia: https://www.youtube.com/watch?v=S_m15YREVyo
- Caffé: <https://www.youtube.com/watch?v=dVJtdxql8fc>

Prezzo di costo di Xantacorn verso la competizione



Nectar: -80%



Miel: -84%



Pudding: -85%

Comparazione di prezzo tra XANTACORN e THICKENUp						
	Al kilo (CHF)*					
Prezzo Thicken Up	210					
Prezzo Xantacorn	170					
	Quantità Thicken Up al litro**	Quantità Xantacorn al litro**	Prezzo al litro Thicken Up	Prezzo al décilitro Thicken Up	Prezzo al litro Xantacorn	Prezzo al décilitro Xantacorn
Succo inspessito a Nectar	12,5	3	2,625	0,2625	0,51	0,051
Succo inspessito a Miele	25	5	5,25	0,525	0,85	0,085
Succo inspessito a Pudding	37,5	7	7,875	0,7875	1,19	0,119
* Prezzi dichiarati dal distributore						
** Secondo istruzioni del produttore						

Informazione di Prodotto Xantacorn

- Confezione: sacchetti da 250g
- Prezzo di vendita al pubblico: 42.50.-CHF/sacchetto
- Durata di conservazione massima: 36 mesi

Valori	Pour 100 gr
Kcal	179
Glucidi	1.5 gr
Proteine	3.1 gr
Lipidi	0.2 gr
Fibre	79.6 gr



Etichetta Xantacorn

Xantacorn®

Denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales
épaississant 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

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

