

carratext®

Hidrocoloides  
naturales para todo  
tipo de texturas



**carratext®**

## Hidrocoloides derivados de algas

Los carragenatos son hidrocoloides naturales extraídos de diferentes tipos de algas rojas. Funcionan como gelificantes, espesantes y/o estabilizantes en múltiples productos alimentarios.

Nuestros Carragenatos, Carratext, están optimizados para actuar siempre de manera estable y obtener la textura deseada en cada tipo de alimento. Se caracterizan además por su baja dosificación, facilidad de manejo y rápida disolución.

Desde la división Food de Barcelonesa acumulamos una amplia experiencia técnica y comercial en el uso de estos texturizantes naturales, lo que nos permite proponer a cada cliente una solución personalizada. Además, nuestra capacidad de compra y almacenamiento de materia prima nos permite garantizar la seguridad y la rapidez del suministro, así como mantener una competitividad constante.



## Principales productos

Carratext	Solubilidad en frío	Solubilidad en caliente	Tipo de gel	Aspecto de gel	Estabilidad congelación	Sinéresis	Sabor y olor
CARRATEXT CR (Kappa)	No	Sí	Firme y quebradizo	Transparente	Baja	Sí	Neutro
CARRATEXT CS (Kappa)	No	Sí	Firme y quebradizo	Turbio	Baja	Sí	Residual
CARRATEXT RI (Iota)	Baja	Sí	Elástico y reversible	Transparente	Alta	No	Neutro
CARRATEXT LF	Combinaciones sinérgicas y personalizadas entre carragenatos						
CARRATEXT CG	Combinaciones sinérgicas y personalizadas entre carragenatos y gomas						

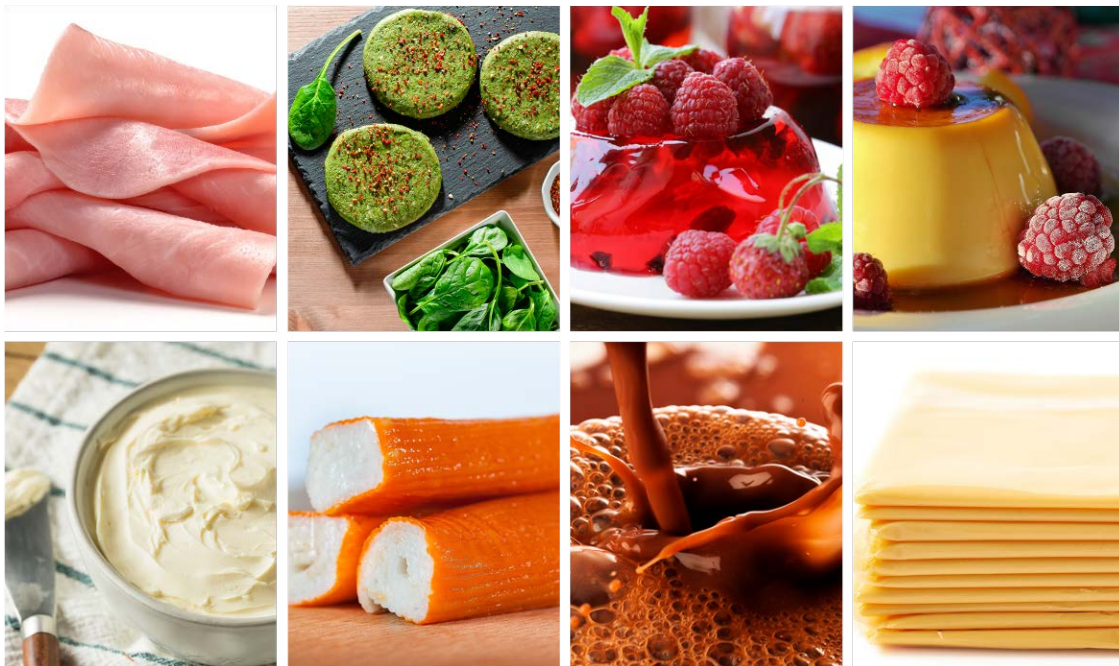
## Propiedades

Viscosidad	Textura de gel	Cohesión	Sensación en boca
Menor sinéresis	Firmeza	Rendimiento	Jugosidad
Estabilidad	Elasticidad	Cremosidad	



## Rango de aplicaciones

- **Productos cárnicos:** Actúan como estabilizantes, incrementan el rendimiento, reducen la sinéresis y mejoran la textura y la cohesión.
- **Productos veganos:** Incrementan la textura, firmeza y estabilidad en la cocción
- **Reestructurados de pescado:** Aportan elasticidad, firmeza y cohesión en el formado reduciendo las perdidas en la cocción.
- **Bebidas lácteas:** Mantiene las partículas en suspensión y mejoran la sensación en boca.
- **Flanes:** Actúan como gelificantes para conseguir texturas cremosas.
- **Queso procesado:** Mejora el loncheado e incrementa la firmeza.
- **Queso untable:** Reduce la sinéresis y aporta una textura cremosa.
- **Gelatinas y glaseados:** Para obtener un gel instantáneo, transparente y estable a temperatura ambiente.
- **Gelificados de frutas:** Controlan la textura, evitan la sinéresis y mejoran la liberación del sabor.





Passeig Fluvial, 8, 08150  
Parets del Vallès, Barcelona.

+34 933 770 208  
[www.grupbarcelonesa.com](http://www.grupbarcelonesa.com)