

Carratext®

Hidrocoloides naturales
para todo tipo de texturas



Hidrocoloides derivados de algas

Los carragenatos son hidrocoloides naturales extraídos de diversas especies de algas rojas. Se utilizan como gelificantes, espesantes y estabilizantes en una amplia variedad de productos alimentarios.

Nuestros carragenatos, bajo la marca Carratext, están formulados para garantizar una acción estable y conseguir la textura deseada en cada tipo de alimento. Destacan por su baja dosificación, facilidad de manejo y rápida disolución, lo que los convierte en una opción eficiente y versátil.

En la división Food de Barcelonesa contamos con una amplia experiencia técnica y comercial en el uso de estos texturizantes naturales, lo que nos permite ofrecer soluciones personalizadas a cada cliente. Además, nuestra capacidad de compra y almacenamiento de materias primas nos asegura una entrega rápida y fiable, manteniendo siempre una competitividad constante.



Gama de soluciones:

Carratext	Solubilidad en frío	Solubilidad en caliente	Tipo de gel	Aspecto de gel	Sinéresis
CARRATEXT CR (Kappa refinado)	No	Sí	Firme y quebradizo	Transparente	Sí
CARRATEXT CS (Kappa semirrefinado)	No	Sí	Firme y quebradizo	Turbio	Sí
CARRATEXT RI (Iota refinado)	Baja	Sí	Elástico y reversible	Transparente	No
CARRATEXT SI (Iota semirefinado)	Baja	Sí	Elástico y reversible	Turbio	No
MIXES DE CARRAGENATOS	Combinaciones sinérgicas, optimizadas y personalizadas entre carragenatos kappa, iota y/o gomas				

Propiedades:

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

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 pérdidas 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.





barcelonesa@barcelonesa.com

barcelonesa.com

Los datos contenidos en este documento se basan en nuestro conocimiento. Esta información no implica ninguna garantía, el cliente debe garantizar la idoneidad del contenido para su propósito particular. Nuestros productos se venden de acuerdo con nuestras Condiciones Generales de Venta.