

Carratext[®]

Encontre a textura perfeita
para todas as suas aplicações



Procura melhorar a textura dos seus produtos ou encontrar o gelificante ideal? Apresentamos **Carratext**[®], a nossa gama de carragenatos formulados à medida para cada aplicação alimentar.

Com **Carratext**[®], conseguirá:

- Estabilidade e rendimento, graças à sua capacidade gelificante e espessante
- Alta eficiência, graças à sua baixa dosagem, fácil manuseamento e rápida dissolução
- Versatilidade de utilização, funciona em diversas matrizes alimentares
- Formulação personalizada, desenvolvida pela nossa equipa técnica para se adaptar às suas necessidades específicas.

A divisão Food da Barcelonesa conta com uma sólida experiência técnica e comercial na utilização destes texturizantes naturais, o que nos permite oferecer soluções personalizadas para cada cliente.



Vantagens e propriedades:

- Melhora a viscosidade, firmeza e elasticidade do produto final.
- Aumenta a cremosidade e a suculência
- Assegura uma excelente sensação na boca
- Minimiza a sinérese

Gama de soluções:

Carratext	Solubilidade a frio	Solubilidade a quente	Tipo de gel	Aspetto do gel	Sinérese
Carratext CR (Kappa refinado)	Não	Sim	Firme e quebradiço	Transparente	Sim
Carratext CS (Kappa semi-refinado)	Não	Sim	Firme e quebradiço	Turvo	Sim
Carratext RI (Iota refinado)	Baixa	Sim	Elástico e reversível	Transparente	Não
Carratext SI (Iota semi-refinado)	Baixa	Sim	Elástico e reversível	Turvo	Não
Carratext CG/LF	Combinações sinérgicas, otimizadas e personalizadas entre carragenatos kappa, iota e/ou gomas				

Gama de aplicações

A nossa gama de carragenatos pode ser utilizada em diversas aplicações. Entre as quais:



Propriedades de acordo com a aplicação

- **Produtos cárneos:** atuam como estabilizadores, aumentam o rendimento, reduzem a sinérese e melhoram a textura e a coesão.
- **Produtos veganos:** melhoram a textura, a firmeza e a estabilidade na cozedura.
- **Reestruturados de peixe:** conferem elasticidade, firmeza e coesão na formação, reduzindo as perdas durante a cozedura.
- **Bebidas lácteas:** mantêm as partículas em suspensão e melhoram a sensação na boca.
- **Pudins:** atuam como gelificantes para conseguir texturas cremosas.
- **Queijo processado:** melhora o fatiamento e aumenta a firmeza.
- **Queijo para barrar:** reduz a sinérese e confere uma textura cremosa.
- **Gelatinas e glaceados:** para obter um gel instantâneo, transparente e estável.
- **Gelificados de fruta:** controlam a textura, evitam a sinérese e melhoram a libertação do sabor.

Precisas de melhorar a textura dos teus produtos?

Adoramos desafios e explorar novos horizontes.

Diz-nos que produto precisas e nós encontramos-lo por ti.





barcelonesa@barcelonesa.com

barcelonesa.com

Os dados incluídos neste documento têm por base os nossos conhecimentos. Estas informações não implicam qualquer garantia. Cabe ao cliente a responsabilidade de garantir a adequação do conteúdo ao seu objetivo específico. Os nossos produtos são vendidos nos termos das nossas Condições Gerais de Venda.