ingredíssimo

Ingredientes naturales liofilizados, deshidratados,
vegetales en polvo, texturas y mucho más.

Una marca de
FOODÍSSIMO

C/ Tarragona, 106 • 08015 BARCELONA
T. 93 228 22 42
hola@foodissimo.es
www.ingredissimo.com

IFS Food

SÍGUENOS EN REDES **@INGREDISSIMO**

FRUTA EN DADOS

Piezas de fruta obtenidas por deshidratación utilizando una tecnología de concentración ultrarrápida, a partir de una mezcla de purés de frutas y otros ingredientes.

Puedes utilizarlo como inclusión en panadería, chocolates, topping para helados, galletas, para decorar los platos...

Manzana en dados
601101 1 kg

Naranja en dados
601102 1 kg

Miel en dados
601105 1 kg

NUEVO

Mix frutos rojos en dados
601106 1 kg

FRUTA LYO CRUNCH

Trozos de fruta liofilizada de textura crujiente. Consigue contrastes de texturas hasta ahora nunca posibles con fruta. Aportan el intenso sabor de la fruta original. A dosis pequeñas se obtienen resultados muy atractivos.

Utilízalo para decorar platos, como aderezo, como inclusión para bombones o barras de chocolate, para cubrir helados y en platos de alta cocina.

Mango crunch
608301 125 gr

Yogur crunch
608302 150 gr

Frambuesa crunch
608303 125 gr

Fruta de la pasión crunch
608304 150 gr

Coco crunch
608305 150 gr

NUEVO

Naranja crunch
608306 125 gr

FRUTA LYO

Fruta 100% liofilizada.

Producto muy ligero que mantiene las características organolépticas y nutricionales de la fruta (color, sabor, olor, aroma).

Se puede utilizar para decorar platos, espolvorear como topping, como inclusión para barras de chocolate o bombones, en cócteles...

Cereza liofilizada
608201 100 gr

Frambuesa liofilizada
608202 80 gr

Frambuesa entera
608203 60 gr

Fresa liofilizada
608204 50 gr

Higo liofilizado
608205 70 gr

FRUTA LYO CRUNCH WETPROOF

Preparados de frutas crujientes liofilizados recubiertos con manteca de cacao, lo que los hace resistentes a la humedad para que permanezcan crujientes.

Se mantiene crujiente en aplicaciones frías (helado, pastelería congelada, yogur...).

Frambuesa crunch wetproof
608351 300 gr

Mango crunch wetproof
608352 300 gr

ingredíssimo / VEGETALES

Vegetales deshidratados que aportan color, sabor y textura intentando mantener al máximo sus propiedades nutritivas.

Dan un color y sabor intensos sin modificar la textura de la receta.

Se puede utilizar como colorante natural (en pastas, pan...), o para potenciar sabores y aromas en salsas.

También como decoración en platos.

Tomate en polvo
608501 500 gr

Tomate en escamas crunch
608502 250 gr

Espinaca en polvo
608503 350 gr

Zanahoria en polvo
608504 300 gr

Remolacha roja en polvo
608505 500 gr

ingredíssimo / SABORES

Aporta sabor a tus recetas con los sabores en polvo.

Podrás ahumar sopas, salsas, etc. o darles color y sabor a tus platos.

Yogpols
608550 500 gr

Tinta de sepia en polvo
608551 250 gr

Leche caramelizada
608553 150 gr

AHUMAL (humo en polvo)
100090 1 kg

Bolsa Bote Caja

ingredíssimo / TOPPINGS / DECORACIONES

DULCES

Excelente selección de toppings con base azúcar y/o chocolate para decoración de postres y productos de pastelería.

Azúcar perlado C10
601601 1 kg

Azúcar perlado C20
601602 1 kg

Bolitas de colores
601603 1 kg

Bolitas de chocolate tricolor
601604 1 kg

Popping candy
608605 600 gr

Popping candy chocolate
608606 600 gr

Galleta cacao troceada
608607 300 gr

Pooping candy choco dorado
608608 600 gr

Pailleté
600905P3 = 3x1 kg

NO DULCES

Una selección de ingredientes para decorar tus platos y creaciones más saladas.

Dale un toque especial a tus platos aportando creatividad y un gran atractivo visual.

Cebolla frita en escamas
601652 500 gr

Mix de flores secas
608650 50 gr

Hilos de chilli
608651 45 gr

Flor de Hibiscus deshidratada
608652 100 gr

Aciano deshidratado
608653 40 gr

Pétalos de rosa deshidratados
608654 40 gr

Sin azúcar añadido Sin gluten Vegano

GELIFICANTES

Productos que aportan textura a un alimento mediante la formación de un gel.

Permiten la preparación de numerosas texturas gelificadas con muy diversas consistencias: blandas, firmes, elásticas, calientes y frías.

Gelatina en hojas oro (230 - 250 bloom)
080002 1 kg
25 x 1 kg

NUEVO
Gelatina en hojas halal (160 - 180 bloom)
080024 1 kg

NUEVO
Brillo neutro frío (uso directo)
433003 3,5 kg

Gelatina en polvo
608701 400 gr

Goma xantana
608707 400 gr

Agar-agar
608702 350 gr

NUEVO
Gelificante vegetal en polvo
608718 500 gr

Pectina nappage
608703 550 gr

Carragenato gel blando (iota)
608705 500 gr

Carragenato gel firme (kappa)
608706 500 gr

EMULSIONANTE

Productos que posibilitan la formación y mantenimiento de una emulsión o mezcla homogénea de dos líquidos no miscibles entre sí, como las grasas y el agua.

También pueden favorecer estructuras gasificadas estables.

Lecitina
608710 200 gr

NUEVO
Estabilizante de espumas calientes
608716 500 gr

NUEVO
Estabilizante de espuma en frío
608717 500 gr

INULINA

Un ingrediente sano y nutricional para usar en pastelería.

Permite controlar la cantidad de agua y su actividad en recetas como cremosos, mousses o compotas.

NUEVO
Inulina
608713 500 gr

MALTODEXTRINA

Productos derivados del almidón con la capacidad de absorber líquidos, convirtiéndolos en polvo.

Malto
656711 500 gr

ISOMALT

Un sustitutivo del azúcar que prácticamente no afecta en la carga glucémica.

Crea decoraciones brillantes, transparentes y no pegajosas.

NUEVO
Isomalt
656714 3 kg

ALMIDONES Y FIBRAS

Es muy común la utilización de un producto espesante como el almidón de maíz, pero existen también otros almidones que permiten elaborar diferentes texturas.

Trisol - Dextrina
656712 2 kg

ESFERIFICACIÓN

Productos que permiten dar forma de esfera a cualquier alimento líquido a partir de un proceso químico. La idea es dotar al alimento o base de una textura y apariencia similar a la de una yema de huevo o a un caviar.

Alginato sódico
608708 400 gr

Cloruro de calcio
608709 500 gr

NUEVO
Gluconolactato
608715 400 gr

Semillas seleccionadas y copos de cereales sometidos a un proceso de limpieza (microbiológicos y controlados por impurezas).

Decoración de panes y piezas de repostería. Condimento ideal para ensaladas, decoración de tapas y otras recetas de cocina.

Mix 5 semillas
601801 1 kg

Mix 3 sésamos
601802 1 kg

Semillas de amapola
601803 1 kg

Semillas de chía
601804 1 kg

Sésamo natural
601805 1 kg

Sésamo tostado
601806 1 kg

Sésamo pelado
601807 1 kg

Sésamo negro
601808 1 kg

Semillas de calabaza
601809 1 kg

Semillas de lino dorado
601810 1 kg

Semillas de lino marrón
601811 1 kg

Semillas de girasol
601812 1 kg

Copos de avena
601813 1 kg