

PRODUKTREIHE Ingredium

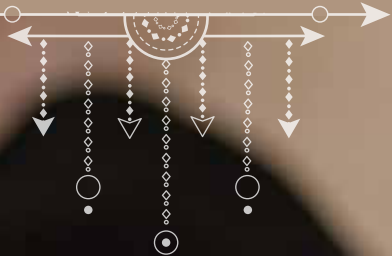
Seit mehr als 25 Jahren unterstützen wir Sie täglich, um Ihre Kreationen eine einzigartige Dimension zu verleihen. Heute bauen wir unsere Fachkompetenz an und bieten Ihnen neue Unterstützungslösungen an. Damit wir Ihnen am besten unterstützen können, stellen wir Ihnen unsere Kompetenzen und unsere hochmoderne Ausrüstung zur Verfügung um Ihre Rezepturen mit INGREDIUM Produktreihe zu entwickeln oder noch anzupassen.

316



WIR UNTERSTÜTZEN SIE

Nehmen Sie Kontakt mit unserem Kundenservice (+33 (0)3 88 587 333) auf, der Sie an dem zuständigen Team weiterleiten wird.



Scannen Sie diesen QR-Code und verschaffen Sie sich einen Überblick über die gesamte Produktreihe sowie unsere Einsatzempfehlungen.

Oder begeben Sie sich direkt auf unsere Webseite:
<https://www.pcb-creation.com/nos-collections/ingredium/>



Die FARBSTOFFE & EXTRAS

PRODUKTREIHE INGREDIUM S. 316

VELVET SPRAYS S. 326

SCHILLERNDE FARBSTOFFE S. 328

GEFÄRBTE KAKAOBUTTER S. 330

FETTLÖSLICHE & WASSERLÖSLICHE FARBSTOFFE S. 332

MODELLIERMASSE S. 334

ISOMALT, SPRAYS & AUSRÜSTUNG S. 336

TECHNIK S. 338



In diesem Kapitel werden Ihnen alle Produkte vorgestellt, welche die Produktreihe bilden. Sie können ebenfalls den "Ingredientium"-Sonderkatalog nachfragen, um mehr über unsere Einsatzempfehlungen, die empfohlenen Dosierungen und die möglichen Anwendungen zu erfahren.

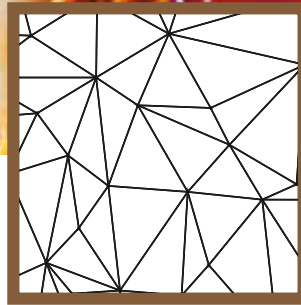
Die Produktreihe INGREDIUM setzt sich aus vier Produktkategorien zusammen:

Strukturfestiger & Stärken, Säuren und Salze, Emulgatoren und Stabilisatoren sowie Zucker und Derivate.

INGREDIUM umfasst ein umfangreiches Panel sorgfältig ausgewählter Lösungen, deren Rezeptur von unserem Forschungs- & Entwicklungsteam in enger Zusammenarbeit mit Küchenchefs und Konditormeistern ausgearbeitet wurde, um auf Ihre Problemstellungen einzugehen und Ihnen eine kreative Welt ohne Grenzen zu erschließen.

Loten Sie die endlosen Möglichkeiten dieser neuen Produktreihe aus und nutzen Sie sie nach Herzenslust, um Ihren umwerfenden Werken Leben einzuhauchen!





Kappa

STRUKTURFESTIGER & STÄRKEN

Die Produktreihe INGREDIUM Strukturfestiger & Stärken umfasst ein umfangreiches Panel von ausgewählten Lösungen, deren Rezeptur ausgearbeitet wurde, um auf die tatsächlichen Problemstellungen der Fachleute einzugehen und ihnen eine kreative Welt ohne Grenzen im Bereich Konditorei, Süßwaren, Gastronomie, Eis und Getränke zu erschließen.

Dank der Geller-, Verdickungs- und Stabilisierungsfähigkeiten der Strukturfestiger & Stärken von INGREDIUM werden die Rezepturen diversifiziert, der Einsatz erleichtert und eine gleichbleibende Qualität zwischen den Produktionen und während der Aufbewahrung gewährleistet, den Produkten mehr Struktur (fest, locker, cremig, geschmeidig, luftig) verleihen, sogar der Fett- und Zuckergehalt der Rezepturen verringert ohne den vorzüglichen Geschmack zu ändern.

Soßen, passiertes Obst oder Gemüse, Pürees oder Cremes können mit Hilfe dieser Lösungen unmittelbar kalt oder warm angedickt werden, ohne dass ihr ursprünglicher Geschmack beeinträchtigt wird. Mit ihrer Hilfe können ebenfalls Zubereitungen von einzigartiger Konsistenz geschaffen werden, wie Gelees oder Einlagen aus Obst oder Gemüse, Glasuren, Frucht- oder Gemüsegelees, Schaumgelees oder Pannacottas.



065306
Caroube - 800 g •



060643
Agar - 700 g •



060629
Alginat - 1 kg •



060614
Acacia - 500 g •



060615
Xanthan - 1 kg •



060635
Gellan - 700 g •



060630
Kappa - 800 g •



060622
Guar - 1 kg •



060623
Methyl-Gel - 400 g •



060631
Iota - 1 kg •



060626
Pectine Y - 1 kg •



060627
Pectine NHX - 1 kg •



060628
Pectine CA - 1 kg •



060641
Gelatin F - 1 kg •



060642
Gelatin B - 1 kg •



060648
Gelatin P - 1 kg •



060616
ColdTex+ - 500 g •



060632
ColdTex - 1 kg •



060636
WarmTex - 800 g •



Calcium LA & Alginat



SÄUREN & SALZE

Die Produktreihe INGREDIUM Säuren & Salz umfasst ein Panel von ausgewählten Lösungen, deren Rezeptur ausgearbeitet wurde, um auf die tatsächlichen Problemstellungen der Fachleute einzugehen und ihnen eine kreative Welt ohne Grenzen im Bereich Konditorei, Süßwaren, Gastronomie, Eis und Getränke zu erschließen.

Die Säuerungs-, Mineralisierungs-, Antioxidans- und Säureregulierungsfähigkeiten der Säuren & Salze von INGREDIUM liefern das kleine Extra, welches für die Gelierung bestimmter Strukturfestiger der Produktreihe erforderlich ist, oder bieten Ihnen die Möglichkeit, das Geschmacksprofil einiger Ihrer einzigartigen Kreationen geschickt auszubalancieren.

Diese Lösungen ermöglichen zum Beispiel die Sphärisierung mit Alginaten oder gelierte Rezepturen mit Hilfe von Carrageenen oder Pektinen. Sie ermöglichen ebenfalls die Optimierung des Säuregehalts von Zubereitungen, welche normalerweise nicht sphärisiert werden können, bzw. eine antioxidative Wirkung, um bestimmte empfindliche Fruchtzubereitungen bis zur Verwendung und zum Service zu schützen.



060620
Citrix - 1 kg •



060621
Ascorbix - 1 kg •



060638
Calcium CL - 1 kg •

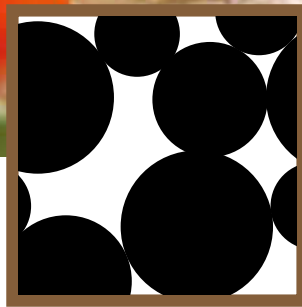


060639
Calcium LA - 1 kg •



060640
Sodium Cl - 1 kg •





EMULGATOREN & STABILISATOREN

Die Produktreihe INGREDIUM Emulgatoren & Stabilisatoren umfasst ein Panel von ausgewählten Lösungen, deren Rezeptur ausgearbeitet wurde, um auf die tatsächlichen Problemstellungen der Fachleute einzugehen und ihnen eine kreative Welt ohne Grenzen im Bereich Konditorei, Süßwaren, Gastronomie, Eis und Getränke zu erschließen.

Die emulgierenden und stabilisierenden Fähigkeiten der Emulgatoren & Stabilisatoren von INGREDIUM ermöglichen die Optimierung der Haltbarkeit und die Stabilisierung Ihrer wässrigen oder fetten Zubereitungen.

In diesem Rahmen finden Sie die geeignete Lösung für Ihre Kreationen, die Ihrer Soßen, Cremes, Mousse, Ganache oder Eiscreme stabilisieren oder noch superleichte Schaumcremes (Airs) für Tellerdekoration zu herstellen helfen werden.



060644
Emul O - 1 kg •



060634
Emul F - 800 g •



060645
Emul A - 600 g •



060649
Emul S - 600 g •



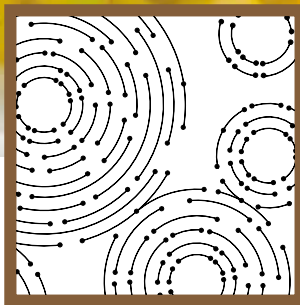
061391
Sorbium - 800 g •



061392
Icremium - 800 g •



Inulin



ZUCKER & DERIVATE

Die Produktreihe INGREDIUM Zucker & Derivate umfasst ein umfangreiches Panel von ausgewählten Lösungen, deren Rezeptur ausgearbeitet wurde, um auf die tatsächlichen Problemstellungen der Fachleute einzugehen und ihnen eine kreative Welt ohne Grenzen im Bereich Konditorei, Süßwaren, Gastronomie, Eis und Getränke zu erschließen.

Dank der mehreren süßenden, strukturierenden und färbenden beim Backen Eigenschaften der Zucker & Derivate der Produktreihe INGREDIUM erlauben Ihnen, die Rezepturen zu diversifizieren, Zucker bei gleichzeitiger Beibehaltung des Geschmacks und Aromas Ihrer Kreationen zu entfernen und ebenfalls eine gleich bleibende Qualität zwischen Produktionen und während Aufbewahrung zu gewährleisten.

Diese technischen Lösungen ermöglichen zum Beispiel die Optimierung der Rezepturen Ihrer Eiskreationen, um die Stabilität ihrer Konsistenz während der Aufbewahrung zu gewährleisten, oder die Stabilisierung Ihrer fruchthaltigen Ganache, um eine Entmischung oder Synärese zu vermeiden.

Saccharose lässt sich mit ihrer Hilfe ebenfalls in zahlreichen Anwendungen ersetzen, um ihren Zuckergehalt zu verringern, oder die Kristallisierung oder Färbung beim Backen zum Beispiel regulieren.



060617
Malto - 600 g •



060618
Dextrose - 1 kg •



060619
Malto Dry - 500 g •



060633
Glucose P - 1 kg •



060637
Inulin - 800 g •



060624
Sorbitol - 1 kg •



060625
Maltitol - 1 kg •



060647
Isomalt - 1 kg •
004488
Isomalt - 5 kg •

