

# TEXTURAS

ESPESANTES

*Albert y Ferran Adrià*



**Barattolo da 600 g**

**XANTANA** si ottiene a partire dalla fermentazione dell'amido di mais.

Le sue notevoli addensanti lo rendono ideale per concentrare salse, creme e acque senza alterare il sapore originale della preparazione.

**Caratteristiche:** si presenta in polvere. Solubile a freddo e a caldo.

Resistente al congelamento ed allo scongelamento.

**Preparazione:** sciogliere 1-4g/l in soluzione acquosa utilizzando uno sbattitore ad immersione, a freddo o a caldo.

Si consiglia un uso limitato in preparazioni alimentari.

Dose massima per determinati alimenti: 10g / Kg.

**Ingredienti:** Gomma di Xantano (E415)