Decorfood Italy

TEXTURAS

Albert y Ferran Adrià

www.decorfooditaly.it

INDICE

Tabella di utilizzo	3
Emulsificación	4
Lecite	4
Glice	5
Sucro	5
Espesantes	6
Xantana	6
Gelificación	7
Agar	7
Gellan	8
Gelly	8
Iota	9
Kappa	9
Metil	10
Sferificación	11
Algin	11
Calcic	12
Citras	12
Gluco	13
Eines	13
Kit basica	14
Kit inversa	14
Surprises	16
Azuleta	16
ChocoSparkys	17
Crumiel	17
Crurice	18
Crutomat	18
Fizzy	19
Malto	19
Manitol	20
Sparkys	20
Trisol	21
Yopol	21
Ingenios	22
Silicasec	22
Lyo Sabores	23
Accessori	24
Caviar4Chef	24
Disidratatore Ezidri	24
Filtri Etamine	25
Forchettine gelatinatura	25
Bilancina di precisione	25

Inquadra il QrCode
o visita il nostro canale video
youtube.com/FabioTacchellaTv

TABELLA DI UTILIZZO

GELATINE		
	Termo irreversibile (non tende a fondere)	**Algin + Calcic**
	Dura (fredda o calda)	**Agar**
	Fredda e molto dura	**Gellan o Kappa**
	Calda e molto dura (tagliatelle)	**Gellan**
	Meringhe	**Kappa o Agar**
	Pasta di frutta	**Agar**
	Morbida con latticini	**Iota**
ARIE		
	Aria fredda o calda	**Lecite**
	Aria di alcol puro	**Sucro**
	Schiuma fredda	**Xantana**
	Schiuma calda	**Metil**
	Schiuma cremosa	**Xantana**
	“Nuvole” calde	**Metil**
EMULSIONI		
	Di acqua + grassi	**Glice + Sucro**
SFERIFICAZIONE		
	Basica	**Algin + (Citras) + Calcic**
	Inversa	**Gluco + Xantana + Algin**
ADDENSANTI		
	Salse dense (fredde o calde)	**Xantana**
	Purè densi a base di liquidi	**Kappa**
	Liquidi con effetto “sostenitivo”	**Xantana**
NAPPE		
	Prodotto con gel morbido	**Iota**
	Prodotto con gel duro	**Kappa**
ALTRI USI		
	Correzione del pH	**Citras**

EMULSIFICACIÓN

Famiglia nata con il prodotto LECITE, col quale si possono ottenere elaborazioni che incorporano aria; si aggiungono ora altri due prodotti: SUCRO e GLICE.

La caratteristica più importante di questi ultimi è la loro capacità di unire due sostanze che non si potrebbero mescolare, quali sono gli ambienti grassi e quelli acquosi. Ciò permette di realizzare emulsioni che diversamente sarebbe molto difficile ottenere.

LECITE è un'emulsionante vegetale a base di lecitina di soia, ideale per la preparazione di consistenze ariose.
Presenta inoltre una sorprendente capacità di legare salse impossibili.

Caratteristiche

Si presenta in polvere raffinata.
Solubile a freddo in acqua.
Facilmente solubile in mezzo acquoso ma perde funzionalità nei mezzi grassi.

Preparazione

Sciogliere 7 g/l in soluzione acquosa a temperatura ambiente.
Si consiglia un uso limitato in preparazioni alimentari.
Dose massima per determinati alimenti: 30g/l.

Ingredienti

Lecitina di soia in polvere (E322).

Lecite
(300 g)

GLICE si ottiene partendo dalla glicerina e dagli acidi grassi, è un'emulsionante di grande stabilità.
Affine all'olio, è necessario scioglierlo con un elemento grasso e quindi aggiungere gradualmente all'elemento acquoso.

Caratteristiche
Si presenta in scaglie.
Insolubile in soluzione acquosa.

Preparazione
Per creare emulsioni, sciogliere in soluzioni grasse a 60° C e poi aggiungere a poco a poco la soluzione acquosa.
Si consiglia un uso limitato in preparazioni alimentari. Dose massima per determinati alimenti: 10g/l.

Ingredienti
Monogliceride degli acidi grassi (E471).

Glice
(300 g)

Sucro
(600 g)

SUCRO è un'emulsionate ricavato dal saccarosio, formato da sucroestere di acidi grassi.
Ideale per la preparazione di arie che contengono alcool.
Viene impiegato molto in Giappone grazie alla sua elevata stabilità come emulsionante.
Possiede proprietà aeranti.

Caratteristiche
Prodotto in polvere.

Preparazione
Per ottenere arie, sciogliere in soluzione acquosa o alcolica con l'aiuto di una frusta e azionare lo sbattitore elettrico sulla superficie del liquido.
Per ottenere emulsioni, sciogliere in soluzione acquosa e quindi aggiungere lentamente alla soluzione grassa.
Si consiglia un uso limitato nelle preparazioni alimentari. Dose massima per determinati alimenti: 1g/l.

Ingredienti
Esteri degli acidi grassi (E473)

ESPESANTES

In cucina si sono utilizzati da sempre prodotti per rendere più dense salse, creme, sughi, zuppe, ecc. Gli amidi, le fecole, la farina, sono gli addensanti usati tradizionalmente, con l'inconveniente che se ne deve aggiungere una notevole quantità, che incide sul sapore finale.

Con la famiglia ESPESANTES presentiamo un nuovo prodotto capace di rendere più dense le elaborazioni di cucina con una quantità minima, senza alterare per niente le caratteristiche gustative iniziali.

XANTANA si ottiene a partire dalla fermentazione dell'amido di mais.
È una fibra dall'enorme potere addensante e di sospensione (mantiene elementi in un liquido evitando che vadano a fondo).

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)

Xantana
(600 g)

GELIFICACIÓN

Le gelatine sono una delle elaborazioni più caratteristiche della cucina classica e che con la cucina moderna hanno sperimentato una maggiore evoluzione.

La famiglia GELIFICACIÓN presenta sei gelificanti con caratteristiche differenti. AGAR è un derivato delle alghe che si impiega già da qualche anno. Anche le carragenine KAPPA e IOTA si ottengono a partire da alghe, e presentano particolari caratteristiche di elasticità e fermezza. GELLAN consente di ottenere un gel rigido e stabile. METIL, derivante dalla cellulosa, offre nuove e interessanti applicazioni con alto potere gelificante e grande affidabilità. GELLY è un gelificante di origine bovina, che permette di realizzare gelatine di consistenza variabile.

Agar
(500 g)

AGAR è un gelificante che agisce in proporzioni molto ridotte e permette di ottenere prodotti di diverse consistenze (marmellate, paste di frutta, ecc.).
Agisce in proporzioni molto basse ed è stato il primo prodotto grazie al quale è stato possibile ottenere gelatine calde, ma è adatto anche alla preparazione di gelatine fredde.

Caratteristiche

Si presenta in polvere raffinata.

Preparazione

Sciogliere 2-5 g/L in acqua a temperatura ambiente e portare ad ebollizione.
Una volta ottenuta la gelatina, resiste fino a 70°C.
In soluzioni acide perde la capacità gelificante.
Si consiglia un uso limitato in preparazioni alimentari.
Dose massima per determinati alimenti: 10g/Kg.

Ingredienti

agente gelificante : Agar (E406)

Gellan
(400 g)

GELLAN permette di ottenere gelatine molto solide e di taglio netto.
Sopporta temperature fino a 70°C, è molto indicato per la preparazione di gelatine calde.

Caratteristiche
Si presenta in polvere raffinata.

Preparazione
Sciogliere in soluzione acquosa a temperatura ambiente (8-13g/l).
Portare a 90°C mescolando continuamente.
versare e lasciar gelificare.
Si consiglia un uso limitato in preparazioni alimentari. Dose massima per determinati alimenti: 10g/Kg.

Ingredienti
Gomma di gellano (E418)

GELLY è un prodotto gelificante da 200 bloom di origine bovina, che permette di realizzare gelatine di consistenza variabile: morbida, dura, media, ecc. Ideale per elaborazioni di sferificazione modellabile, aspic e un'infinità di ricette. Gelly non da alcun sapore alla preparazione.

Caratteristiche
Si presenta in polvere.
Solubile a freddo e a caldo.

Preparazione
Diluire 20 g per litro d'acqua a 90°C.
Lasciare raffreddare e solidificare.

Ingredienti
Gelatina alimentare di origine bovina. Contiene solfiti.

Gelly
(600 g)

IOTA è un gelificante vegetale derivato da alghe rosse. Permette di ottenere una gelatina di consistenza morbida ed elastica che, se rotta, si ricompone lasciandola riposare.

Caratteristiche
Si presenta in polvere raffinata.
Resiste al congelamento.

Preparazione
Sciogliere 3-5 g/L in soluzione acquosa a temperatura ambiente e riscaldare a 80°C, lasciar gelificare.
Si consiglia un uso limitato in preparazioni alimentari.
Dose massima per determinati alimenti: 10g/Kg.

Ingredienti
Carragenano di tipo Iota (E407), cloruro di sodio.

Iota
(500 g)

Kappa
(400 g)

KAPPA viene estratto da alcuni tipi di alghe rosse.
Agisce come gelificante ed è adatto per la preparazione di gelatine di consistenza rigida e delicata.
Grazie alla sua rapida gelificazione, è ideale per le coperture.

Caratteristiche
Si presenta in polvere raffinata.

Preparazione
Mescolare a freddo 8-10 g/L e portare ad ebollizione, quindi ricoprire l'ingrediente.
In soluzione acide, perde parzialmente la capacità gelificante.
Si consiglia un uso limitato in preparazioni alimentari. Dose massima per determinati alimenti: 10g/Kg

Ingredienti
Carragenina (E407), cloruro di potassio (E508)

Metil
(300 g)

METIL è un prodotto gelificante estratto dalla cellulosa dei vegetali. Gelifica a contatto col calore mentre a freddo agisce come addensante.

Caratteristiche
Si presenta in polvere.

Preparazione
Scaldare il liquido e portarlo alla temperatura di 80 °C.
Sciogliere Meteil con l'aiuto di una frusta.
Far raffreddare in frigorifero mescolando di tanto in tanto.
Uso diretto : 20 g/L
Uso diluito : 40 g/L

Ingredienti
Metilcellulosa (E461)

TABELLA DI GELIFICAZIONE

PRODOTTO	AGAR	KAPPA	IOTA	GELLAN	METIL
DOSAGGIO	Gel morbido: 2-4 g/l Gel duro: 5-10g/l	Gel morbido: 2-5 g/l Gel duro: 8-12 g/l	Gel morbido: 2-4 g/l Gel duro: 6-10g/l	Gel morbido: 3-5 g/l Gel duro: 10 13 g/l	Gel morbido: 10 g/l Effetto colla: 20 g/l
SOLUBILITA'	Ebollizione	Ebollizione	Ebollizione	Ebollizione	80 °C
TEMP. DI GELIFICAZIONE	43°C	48°C	36-38°C	70°C	+ 80 °C
RESISTENZA TERMICA	70°C	70°C	60-70°C	70-80°C	180°C
RESISTENZA CONGELAZIONE	No	No	Si	No	Si
TIPO DI GELIFICAZIONE	Termo reversibile	Termo reversibile	Termo reversibile	Termo reversibile	Termo reversibile
TRASPARENZA	Gel semi-lucido	Gel trasparente	Gel semi-lucido	Gel semi-lucido	Trasparente
APPLICAZIONE	Gelatine fredde e calde	Gelatine, aspic, latticini	Gelatine con latte, gelatine per cocktail	Gelatine calde o fredde da modellare	Gelifica a caldo a + 80 °C

SFERIFICACIÓN

La sferificazione è una tecnica culinaria spettacolare messa in pratica nel 2003 da Albert e Férran Adrià, che permette di elaborare ricette mai immaginate prima.

Si tratta della gelificazione controllata di un liquido che, immerso in un bagno, forma sfere. Ne esistono due tipi: la sferificazione Basica (che consiste nell'immergere un liquido con ALGIN in un bagno di CALCIC) e quella Inversa (immergere un liquido con GLUCO in un bagno di ALGIN).

Queste tecniche permettono di ottenere sfere di grandezza differente: caviale, uova, gnocchi, ravioli. Con ambedue si ottengono sfere che possono essere manipolate, dato che sono leggermente flessibili. Possiamo introdurre elementi solidi dentro le sfere, che resteranno in sospensione nel liquido, così da ottenere due o più sapori in una elaborazione.

Nella sferificazione basica, con alcuni ingredienti è necessario utilizzare CITRAS per correggere l'acidità; nella sferificazione inversa di solito si usa XANTANA per addensare.

Per la sferificazione sono richiesti utensili specifici (EINES), che sono inclusi nei kit.

Algin
(500 g)

ALGIN si ottiene da vari generi di alghe brune.
E' un elemento indispensabile per la sferificazione poichè, al contatto con un prodotto che contiene calcio, forma la membrana esterna delle sfere.

Caratteristiche
Si presenta in polvere raffinata.

Preparazione
Sciogliere 4-8 g/L in una soluzione acquosa utilizzando uno sbattitore ad immersione.
Prodotto alimentare.

Ingredienti
Alginato di sodio (E401)

Calcic
(600 g)

CALCIC è il reagente ideale grazie al suo importante apporto di calcio ed alla grande facilità con cui si dissolve in acqua; pertanto si tratta di uno degli ingredienti essenziali per la sferificazione.
Fornisce al bagno della sferificazione basica e alla base della sferificazione inversa la quantità necessaria per reagire con l'Algin.

Caratteristiche
Si presenta in granuli.
Grande capacità di assorbimento dell'umidità.

Preparazione
Sciogliere in soluzione acquosa utilizzando una frusta.
Dose consigliata per bagno sferico : 6,5 g/L.

Ingredienti
Cloruro di calcio (E509), Cloruro di potassio (E508), sale.

CITRAS si ottiene dagli agrumi e si usa in alimentazione per evitare che frutta e verdura anneriscano una volta tagliate.
Nella sferificazione è impiegato quando gli ingredienti presentano un'eccessiva acidità.

Caratteristiche
Si presenta in polvere raffinata facilmente solubile in acqua.
Agisce istantaneamente. Con l'aiuto di una frusta sciogliere 2-6 g/L nella soluzione acquosa.

Ingredienti
Citrato sodico (E331)

Citras
(600 g)

GLUCO è un prodotto ideale per la tecnica della sferificazione inversa perchè non dà nessun sapore all'alimento con cui il quale lavora.

Caratteristiche
Si presenta in polvere.

Preparazione
Sciogliere in soluzione acquosa a temperatura ambiente (13 g/l).

Ingredienti
Lattato di calcio (E327), gluconato di calcio (E578)

Gluco
(600 g)

Nel pack EINES ci sono gli utensili necessari alla sferificazione: le siringhe per dosificare le gocce che permettono di ottenere il caviale sferico; i cucchiaini dosificatori di diversi diametri per ottenere ravioli, gnocchi o globi sferici; e i cucchiaini raccoglitori che si usano per estrarre la preparazione una volta che la si è immersa nel bagno di Calcic.

Contenuto
2 siringhe in plastica da 50ml.
4 cucchiaini dosificatori di diversi diametri in acciaio inox (1,25ml 2,50ml 5ml e 15ml)
2 cucchiai raccoglitori in acciaio inox.

Eines
(Kit utensili)

Kit di sferificazione basica

La sferificazione basica è indicata per ottenere ravioli e altre elaborazioni sferiche con una membrana estremamente sottile, magica al palato. Permette di ottenere anche caviale sferico.

La sua elaborazione richiede un'esecuzione più immediata, poichè quando si immerge la sfera nel bagno di Calcic la gelificazione non si ferma e alla fine si trasforma in una sfera compatta.

Kit di sferificazione inversa

La sferificazione inversa è di grande versatilità, poichè permette di elaborare sfere con quasi tutti gli ingredienti, è particolarmente indicata per prodotti con alto contenuto di calcio o di alcol.

Le sfere ottenute sono di grande stabilità e lunga durata, se conservate correttamente. Grazie a tali caratteristiche, i ravioli si possono utilizzare come ripieno di pandispagna o mousse per dare una sensazione di "coulant".

TABELLA SFERIFICAZIONE

PRODOTTO	SOLUBILITA'	DOSAGGIO	TIPO DI GELIFICAZIONE	RESISTENZA TERMICA	RESISTENZA CONGELAZIONE
SFERIFICAZIONE INVERSA/ GELIFICAZIONE PER DIFFUSIONE ESTERNA					
ALGIN	A freddo	4-8 g/l	Termo irreversibile	180-200°C	SI
CALCIC	A freddo	6,5 g/l	Termo irreversibile	180-200°C	
CITRAS	A freddo	1-2 g/l			
SFERIFICAZIONE INVERSA/ GELIFICAZIONE PER DIFFUSIONE ESTERNA					
ALGIN	A freddo	4 g/l	Termo irreversibile	180-200°C	SI
GLUCO	A freddo	13 g/l	Termo irreversibile	180-200°C	SI
XANTANA	A freddo	1-4 g/l	Addensa a caldo e a freddo		

SURPRISES

Una linea di prodotti la cui caratteristica principale è la possibilità di essere consumati direttamente, da soli o in combinazione con altri ingredienti e preparati. Questi prodotti si differenziano gli uni dagli altri per caratteristiche, ma hanno un comune denominatore, la speciale consistenza, particolare e unica per ognuna di loro: effervescente nel caso di Fizzy, leggera per Malto e Yopol e croccante per Crumiel, Crurice, Trisol e Crutomat.

Sapori e consistenze che possono rappresentare una fantastica soluzione, sorprendente per la finitura di piatti sia dolci che salati.

AZULETA è uno zucchero al gusto, aroma e colore di violetta. L'intensità del sapore può essere regolata sostituendo parzialmente o totalmente lo zucchero della ricetta con l'Azuleta

Caratteristiche

Può essere usato per dare un tocco floreale caratteristico a qualsiasi prodotto di pasticceria e come guarnizione per cocktail.

Preparazione

Aggiungere a piacimento alle tue creazioni

Ingredienti

Zucchero cristallizzato, acqua, aroma naturale, alcol etilico (0,0001%), coloranti: E-133 e E-120ii

Azuleta
(1 Kg)

CHOCOSPARKYS sono piccoli pezzi di caramello ricoperti di cioccolato, che scoppiano al contatto con l'umidità.

Caratteristiche
Permettono di creare un effetto frizzante e una consistenza croccante, effervescente ed unica, a una grande varietà di preparati.

Preparazione
Aggiungere a piacimento alle tue creazioni

Ingredienti
Saccarosio, burro di cacao, lattosio, latte scremato in polvere, pasta di cacao, glucosio, burro anidro
Emulsionante: lecitina di soia (E-322), vaniglia, aroma
Gassificante: anidride carbonica (E-290)

Choco Sparkys
(210 g)

Crumiel
(400 g)

CRUMIEL offre la possibilità di utilizzare il miele allo stato cristallizzato. Consente di aggiungere il sapore del miele a numerosi piatti e dolci. Permette di combinare sapori e conferire una consistenza croccante unica.

Caratteristiche
Si presenta in piccoli granuli irregolari.

Preparazione
Aggiungere a piacimento a piatti dolci e salati.

Ingredienti
Miele di fiori 60%, maltodestrina, gelificante: alginato di sodio (E401)
Contiene glutine e solfiti.

Crurice
(400 g)

CRURICE è composto da fiocchi disidratati di riso soffiato che aggiungeranno un tocco di croccantezza a piatti dolci o salati.

Caratteristiche
Si presenta in piccoli fiocchi rotondi.

Preparazione
Aggiungere per la decorazione di dolci (pandispagna, cioccolato, barrette ai cereali) o in aggiunta a piacimento alle tue creazioni salate (sushi, tartare).

Ingredienti
Farina di riso.
Può contenere tracce di glutine e di derivati lattei.

CRUTOMAT, croccanti fiocchi disidratati di pomodoro dall'intenso e attraente colore arancione.

Caratteristiche
Si presenta in fiocchi.
Non apporta alcuna acidità all'alimento.

Preparazione
Aggiungere a piacimento per offrire una meravigliosa consistenza a impasti o preparazioni.

Ingredienti
Pomodoro concentrato disidratato (85%); amido di mais; zucchero

Crutomat
(400 g)

FIZZY è un prodotto effervescente, dal sapore neutro e con un tocco citrico che si abbina perfettamente a svariati sapori.

Caratteristiche
Si presenta in un granulo allungato.

Preparazione
Si può consumare direttamente o sciolto in acqua, ricoprire di cioccolato o caramello oppure polverizzarlo e mescolarlo ad altri ingredienti, come frutta o sorbetti.

Ingredienti
Zucchero, carbonato di sodio (E500), acido citrico (E330), glucosio, aromi naturali.

Fizzy
(300 g)

Malto
(1 Kg)

MALTO è un prodotto a base di maltodestrina, un carboidrato ottenuto a partire dalla tapioca.
Ha un basso potere edulcorante e non apporta calorie. Si utilizza come agente di carica, ma è anche in grado di assorbire gli olii.

Caratteristiche
Si presenta in polvere molto fine. Ottima solubilità a freddo ed a caldo.

Preparazione
Mescolato con dell'olio si trasforma in una polvere manipolabile, che si scioglie in un mezzo acquoso.

Ingredienti
100% Maltodestrina di Tapioca

Manitol
(700 g)

MANITOL è un edulcorante ottenuto tramite idrogenazione del Fruttosio-D. Possiede una scarsa igroscopicità e non è umettante, può raggiungere i 400°C senza bruciarsi. In confronto al saccarosio, possiede uno scarso potere edulcorante (50-60%)

Caratteristiche
Polvere bianca, inodore e cristallina.

Preparazione
Fondere a fuoco medio finchè non si è completamente liquefatto. Facendo molta attenzione, ricoprireil prodotto da cristallizzare.
Prodotto alimentare. Raggiunge temperature molto elevate; utilizzare con precauzione.

Ingredienti
Manitolo ottenuto tramite idrogenazione (E421i)

SPARKYS sono piccoli pezzi di caramello color ambra che scoppiano al contatto con l'umidità.

Caratteristiche
Permettono di creare un effetto frizzante, una consistenza croccante ed effervescente unica a una grande varietà di preparati.

Preparazione
Aggiungere a piacimento alle tue creazioni.

Ingredienti
Saccarosio, lattosio, glucosio e gassificante: anidride carbonica (E-290)

Sparkys
(210 g)

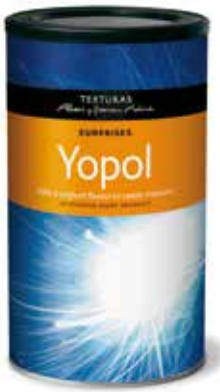
TRISOL è una fibra solubile ricavata dal frumento, indicata in particolar modo per la preparazione di pastelle e tempura poichè permette di ottenere una consistenza croccante ma non oleosa. E' inoltre un ottimo sostituto dello zucchero nella preparazione di biscotti e pandispagna.

Caratteristiche
Polvere solubile con gusto e odore neutro

Preparazione
Per la tempura sostituire il 10-20% della quantità di farina indicata nella ricetta con Trisol

Ingredienti
Destrina di grano. Può contenere tracce di glutine.

Trisol
(4 Kg)



Yopol
(400 g)

YOPOL infonde un sapore unico a tutte le preparazioni in cui risulta difficile aggiungere yogurt fresco. Con Yopol si possono preparare miscele con frutta-Lyo e sapore di yogurt, caramella e croccanti, biscotti, pandispagna ed altri impasti. Permette inoltre di preparare "croquanter" di yogurt o di frutta con yogurt.

Caratteristiche
Si presenta in polvere.

Preparazione
Aggiungere a piacimento alle tue creazioni.

Ingredienti
Grasso vegetale idrogenato, amido modificato, proteine di latte, zucchero, acidificante: acido citrico (E330) e aromi.
Contiene lattosio.
Non contiene organismi geneticamente modificati.

INGENIOS

SILICASEC mantiene gli alimenti privi di umidità in maniera sicura, pulita e comoda, è una soluzione omologata per uso alimentare.

Sono delle capsule di colore arancione, quando cambiano colore e diventano bianche sono sature di umidità e cessano di essere efficaci.

Confezione da 100 capsule.
Misure: 29 mm Ø x 10 mm (capsula)
Contenuto: gel di silice color arancio (28 g/u).
Capacità di assorbimento di 20-50% UR 23°C.
Evitare temperature superiori ai 150°C.

Silicasec
(100 capsule)

LYO SABORES

LyoSabores è una nuova linea di liofilizzati creata da Albert e Ferran Adrià. Una selezione dei migliori ingredienti naturali a cui è stata tolta completamente l'acqua, mantenendone il sapore, l'aroma e il colore originali.

Sono prodotti confezionati sottovuoto, senza alcun tipo di conservanti, per farvi apprezzare tutta le loro qualità e valori nutritivi.

Possono essere usati per guarnizioni di piatti dolci o salati (insalate, gelati, desserts, ecc), nella preparazione di dolci e biscotti o reidratati per ottenere l'effetto e dolcezza desiderati in diverse preparazioni.

Possono essere consumati anche per spuntini, da soli o mescolati con latte e yogurt.

Lampone
90 g

Fragola
70 g

Ribes nero
150 g

Fico
200 g

Mais
200 g

Mango
150 g

Ananas
100 g

ACCESSORI

Pratico, veloce e di facile utilizzo.
CAVIAR4CHEF è un flacone in plastica dotato di tappo in silicone alimentare, che vi permetterà di creare delle sfere simili al caviale tutte della stessa dimensione e forma.

Modalità di utilizzo

Riempire il flacone con liquido da sferificare e premere delicatamente.

Contenuto

Confezione da 2 flaconi: 250 e 500 ml e 2 tappi in silicone

Caviar 4chef
(Kit utensili)

Il disidratatore EZIDRI ULTRA 1000, prepara alimenti disidratati di prima qualità, nutrienti e gustosi, in modo semplice senza l'utilizzo di conservanti e additivi.

Facile da usare e con un' indicazione visiva Ezidri Ultra 1000 è dotato di un controllo manuale variabile che ne semplifica il funzionamento.

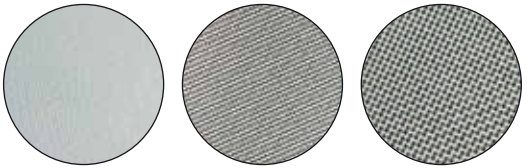
Ezidri Ultra 1000 è composto da una base, 5 vassoi, una griglia e una solida piastra, un coperchio e un libro di istruzioni e ricette.

Disidratatore
Ezidri Ultra 1000

Filtro poroso in materiale inerte, flessibile e termo-resistente, utilizzabile in cottura e perfettamente adattabile a qualsiasi tipo di contenitore.

E' ideale per la preparazione ed il trattamento di brodi, minestre, fondi, salse e per la cottura di grandi quantitativi di ingredienti

Filtro Etamina da 8 litri, trama EXTRAFINE (100 micron), FINE (200 micron), MEDIA (400 micron).



Etamine
filtri porosi

Forchettine
per gelatinatura

FORCHETTE PER GELATINATURA molto pratiche e belle, utili soprattutto per mansioni di gelatinatura ma ottime anche con l'utilizzo di Texturas.

Set composto da 6 pezzi in acciaio inossidabile, 5 forchette e una spatola in acciaio per gelatinatura.

BILANCINA PROFESSIONALE ad alta precisione.
Misura fino a 500 g con divisione per 0,1 g.

Dotata di resistente coperchio contro urti e sporco, possiede un'ampio schermo retroilluminato touch screen che non crea difficoltà per l'uso con guanti.

Funziona con 2 batterie misura AAA (NON INCLUSE)

Bilancina
di precisione

Come acquistare

Visita il nostro sito decorfoodítaly.it

In caso di necessità contatta i nostri uffici

Completa il tuo ordine

Consegna garantita in 24/48 ore

Metodi di pagamento

PayPal

Carta di credito

Contrassegno

Bonifico bancario

Condizioni di vendita

Le presenti condizioni generali di vendita (le "Condizioni Generali") disciplinano le modalità e le condizioni di vendita dei prodotti commercializzati da Decorfood Italy S.r.l (i "Prodotti"). Tutti i contratti per la vendita di Prodotti da parte di Decorfood Italy S.r.l a terzi (i "Clienti") sono regolati dalle presenti Condizioni Generali, le quali formano parte integrante e sostanziale di ogni proposta, ordine e conferma d'ordine di acquisto dei Prodotti stessi. Le condizioni di vendita applicabili al tuo ordine sono quelle in vigore alla data dell'ordine stesso.

1. Prodotti: prezzi e caratteristiche
1.1 Salvo ove diversamente indicato, i prezzi dei Prodotti pubblicati da Decorfood Italy S.r.l devono intendersi ESCLUSI DI IVA. I prezzi dei Prodotti di volta in volta pubblicati da Decorfood Italy S.r.l annullano e sostituiscono i precedenti e sono subordinati alla effettiva disponibilità dei Prodotti. Decorfood Italy S.r.l si riserva il diritto di confermare ovvero di modificare i prezzi dei Prodotti pubblicati nel proprio sito internet o in opuscoli informativi e materiale pubblicitario, al momento della conferma dell'ordine del Cliente.
1.2 Le caratteristiche tecniche e funzionali relative ai Prodotti pubblicate da Decorfood Italy S.r.l attraverso propri messaggi promozionali ed opuscoli informativi sono quelle comunicate dai rispettivi produttori. Decorfood Italy S.r.l non assume alcuna responsabilità riguardo la veridicità e completezza di tali informazioni. Salvo ove diversamente indicato, la manualistica relativa ai Prodotti è in lingua italiana. Le immagini dei prodotti sono indicative e non vincolanti.
1.3 I Prodotti non vengono forniti in prova salvo accordi differenti da valutare volta per volta. Nonostante gli operatori Decorfood Italy S.r.l possano fornire indicazioni sulle caratteristiche dei Prodotti, il Cliente è responsabile della scelta dei Prodotti ordinati e della rispondenza e conformità delle specifiche indicate da ciascun produttore alle proprie esigenze.

2. Ordini - fatturazione
2.1 Tutti gli ordini di acquisto di Prodotti trasmessi a Decorfood Italy S.r.l dovranno essere completi in ogni loro parte e dovranno contenere tutti gli elementi necessari per la corretta individuazione dei Prodotti ordinati. Ciascun ordine di Prodotti trasmesso a Decorfood Italy S.r.l costituisce proposta contrattuale del Cliente e, pertanto, sarà vincolante per Decorfood Italy S.r.l solo se dalla stessa confermato per accettazione. L'evasione dell'ordine da parte di Decorfood Italy S.r.l, equivale a conferma ed accettazione dello stesso.
2.2 Decorfood Italy S.r.l si riserva il diritto di non accettare ordini incompleti, non debitamente compilati. In caso di mancata esecuzione dell'ordine da parte di Decorfood Italy S.r.l (qualora la stessa sia dovuta ad indisponibilità dei Prodotti ordinati dal Cliente) Decorfood Italy S.r.l provvederà al più presto ad informare il Cliente, rimborsando le somme da questi eventualmente già versate a fronte della fornitura non eseguita. In tal caso il Cliente non avrà diritto ad alcun rimborso né ad indennizzi o risarcimenti di sorta.
2.3 La documentazione fiscale relativa ai Prodotti ordinati verrà emessa da Decorfood Italy S.r.l al momento della spedizione dei Prodotti stessi al Cliente sotto forma di fattura fiscale.

3. Consegna dei Prodotti
3.1 Tutte le spese di consegna dei Prodotti sono a Carico del Cliente. Le consegne vengono normalmente effettuate tramite corriere (GLS). In caso di spedizioni in contrassegno a mezzo corriere, la consegna dei Prodotti è subordinata al pagamento, da parte del Cliente, del relativo prezzo in contanti ovvero tramite assegno bancario o circolare intestato a Decorfood Italy S.r.l. Decorfood Italy S.r.l ha il diritto, a proprio insindacabile giudizio, di effettuare la consegna dei Prodotti ordinati a mezzo di un corriere diverso da GLS o tramite altro mezzo che ritenga opportuno. Salvo ove diversamente indicato, tutte le consegne vengono effettuate al piano stradale.
3.2 I termini di consegna indicati da Decorfood Italy S.r.l si riferiscono ai Prodotti presenti presso i propri magazzini e, pur essendo attentamente valutati, devono intendersi non vincolanti per Decorfood Italy S.r.l, la quale può successivamente confermarli o modificarli, a seconda delle proprie effettive esigenze. Eventuali ritardi nelle consegne inferiori a 30 (trenta) giorni non danno diritto al Cliente di rifiutare la consegna dei Prodotti, nè di pretendere risarcimenti o indennizzi di sorta.
3.4 Decorfood Italy S.r.l ha il diritto di effettuare la consegna dei Prodotti (anche relativa ad uno stesso ordine) in più consegne successive fermo restando, in tal caso, un solo addebito al Cliente a titolo di spese di trasporto.
3.5 Condizioni e termini di consegna particolari dovranno essere preventivamente concordate tra il Cliente e Decorfood Italy S.r.l ed accettate per iscritto da Decorfood Italy S.r.l.

4. Garanzie sui Prodotti - Assistenza tecnica
4.1 Decorfood Italy S.r.l garantisce la sola integrità materiale dei Prodotti al momento della consegna. Eventuali difetti dovranno essere denunciati dal Cliente, a pena di decadenza, entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla data di consegna. In caso di operatività della Garanzia, il Cliente avrà diritto alla sola sostituzione dei Prodotti danneggiati dietro restituzione degli stessi, essendo escluso il diritto del Cliente al risarcimento di qualsivoglia danno, anche ulteriore. Le spese di spedizione necessarie per la sostituzione di Prodotti sono a carico di Decorfood Italy S.r.l.
4.2 Fermo restando quanto previsto al precedente articolo 4.1, Decorfood Italy S.r.l non presta sui Prodotti alcuna garanzia ulteriore rispetto a quella prestata dai singoli Produttori. L'assistenza tecnica e gli interventi in garanzia sui Prodotti vengono effettuati, ove previsti, a cura dei singoli Produttori, secondo i termini e le modalità riportati nella documentazione allegata ai Prodotti stessi. In particolare, Decorfood Italy S.r.l non presta alcuna garanzia circa la compatibilità dei Prodotti con altri prodotti o apparecchiature utilizzate dal Cliente, nè presta alcuna garanzia riguardo l'idoneità dei Prodotti per l'uso specifico pensato dal Cliente.
4.3 Fatte salve le ipotesi di dolo o colpa grave di Decorfood Italy S.r.l, è sin d'ora convenuto che, qualora fosse accertata la responsabilità di Decorfood Italy S.r.l a qualsiasi titolo nei confronti del Cliente - ivi compreso il caso dell'inadempimento, totale o parziale, agli obblighi assunti da Decorfood Italy S.r.l nei confronti del Cliente per effetto dell'esecuzione di un ordine - la responsabilità di Decorfood Italy S.r.l non potrà essere superiore al prezzo dei Prodotti acquistati dal Cliente e per i quali sia sorta la contestazione.

5. Diritto di recesso
5.1 Ai sensi dell'art. 5 del D. Lgs 22 maggio 1999 n. 185, il Cliente (qualora sia qualificabile come "consumatore" ai sensi dell'art.1 lett b) del D. Lgs 22 maggio 1999 n. 185) ha il diritto di recedere dal contratto e di restituire i Prodotti ordinati, senza alcuna penalità e senza specificarne il motivo, entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento dei Prodotti stessi.
5.2 Il diritto di recesso di cui al precedente articolo 5.1 dovrà essere esercitato dal Cliente, a pena di decadenza, mediante invio di lettera raccomandata a.r. a Decorfood Italy S.r.l via A.Volta 20, 37023, Grezzana, Verona (VR), entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento dei Prodotti. La comunicazione di cui sopra può essere inviata, entro lo stesso termine, anche mediante telefonata, telegramma o fax a Decorfood Italy S.r.l al numero di telefono 0458650234, fax 045907300 purché confermata, mediante lettera raccomandata a.r., entro le 48 (quarantotto) ore successive all'invio del telegramma o fax.
5.3 Tutti i resi non verranno accettati se in contrassegno.
5.4 Una volta ricevuti i Prodotti (e verificata la loro integrità) Decorfood Italy S.r.l provvederà, nel più breve tempo possibile, ad accreditare al Cliente il costo dei Prodotti restituiti (come indicato in fattura), trattenendo l'importo delle spese di spedizione che resteranno definitivamente a carico del Cliente.
5.5 Il diritto di recesso di cui al precedente articolo 6.1 non può essere esercitato dal Cliente nel caso in cui i Prodotti siano ritornati a Decorfood Italy S.r.l in condizioni diverse da quelle dichiarate per il reso.

6. Foro competente
Ferma restando l'eventuale applicabilità di disposizioni inderogabili di legge poste a tutela dei consumatori (come definiti ai sensi dell'art.1 lett b) del D.Lgs 22 maggio 1999 n. 185), qualsiasi controversia comunque connessa alle presenti Condizioni Generali, sarà devoluta alla competenza esclusiva del Tribunale di Verona.

Ai sensi e per gli effetti di cui agli articoli 1341 e 1342 del codice civile il Cliente dichiara di avere attentamente letto e compreso e di accettare specificamente le seguenti clausole delle Condizioni Generali di vendita Decorfood Italy S.r.l: 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5 e 6

Decorfood Italy

Via A. Volta 20, 37023 Grezzana (VR)
Tel: +39 045 8650234 - Fax: +39 045 907300
Email: info@decorfooditaly.it
Web: www.decorfooditaly.it