TECNOLOGIE NATURALI

Decorfood Italy

Via Alessandro Volta n.20
37023 Grezzana (VR)
commerciale@decorfooditaly.it
www.decorfooditaly.it

Decorfood Italy con la consulenza del pluripremiato chef internazionale Fabio Tacchella, si occupa dello sviluppo e della commercializzazione di prodotti innovativi per il settore Ho.Re.Ca.
La continua ricerca ci ha permesso di sviluppare diverse innovazioni, specifiche per le operazioni che si svolgono in una cucina professionale, nate per facilitare e velocizzare le preparazioni, standardizzare i risultati, minimizzare gli scarti, migliorare le qualità organolettiche e l'estetica dei piatti

VISITA IL NOSTRO

BLOG

Scopri nuove ricette, approfondimenti tecnici, notizie e curiosità dal mondo Decorfood Italy

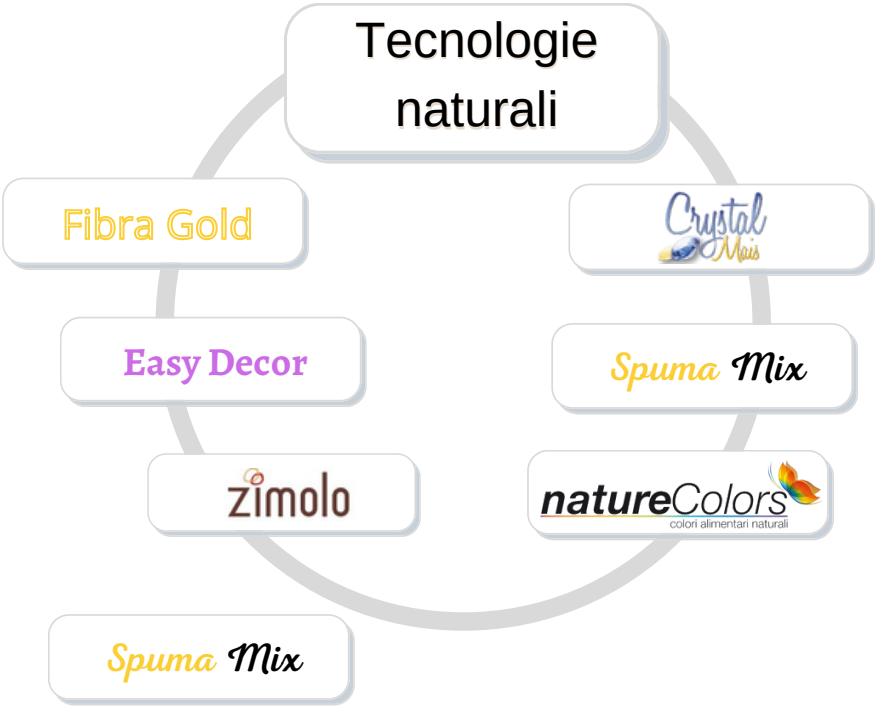
www.decorfooditaly.it/blog

Abbiamo a catalogo prodotti professionali specifici per cotture sottovuoto e altri sistemi di cottura avanzati, prodotti per affumicatura, finger food e potenti tecnologie naturali (addensanti senza glutine, coloranti, enzimi alimentari). Inoltre, abbiamo tutti i prodotti inerenti la cucina molecolare.

Per approfondimenti potete visitare il nostro sito e-commerce
www.decorfooditaly.it

TECNOLOGIE NATURALI

Le **tecnologie naturali** sono innovazioni per la preparazione delle pietanze.
Gli **addensanti naturali** in polvere permettono un impiego su qualsiasi tipo di struttura e a diversi livelli di umidità, senza aggiungere grassi.
Dalla natura arrivano anche i **coloranti alimentari in polvere** perfetti per la realizzazione di pasta fresca, prodotti da forno, salse, sughi e ripieni.
Il **legante proteico** a base di enzimi naturali, permette di creare medaglioni con più tipi di carne o pesce riducendo gli scarti di materia prima.



Spuma mix è un agente spumogeno completamente naturale, ottenuto da amido di mais ceroso e da albumine supermontanti.
Se utilizzato con l'ausilio del sifone la sua funzione principale è quella di trasformare liquidi, creme e puree in soffici spume che si possono servire sia fredde che calde (max 65 °C).
Se utilizzato da solo la sua funzione è quella di agente montante.

CODICE:
Spuma mix confezione da 400g- **SPUMAMIX**

Un valido aiuto nelle applicazioni gastronomiche dolci e salate.
Fibragold è ideale come addensante per la preparazione di ripieni, impasti e panificazione.
Crystal Mais è ideale per la preparazione di topping, salse lucide e prodotti per la pasticceria.
Sono insapore, inodore e incolore, non alterano nessuna struttura organolettica e sono reversibili. Non temono l'acidità naturale degli alimenti (per cui non si disgregano) e sono capaci di addensare, inspessire, asciugare, senza problemi tutte le preparazioni.
Ideali anche su alcolici (fino a 20% vol.), sciroppi, frullati di frutta, centrifughe, etc.
La loro azione addensante è efficace sia a temperature negative (–30°C) che a temperature positive (+200°C) e non temono le trasformazioni da uno stato all'altro.
Quindi sono utili nelle preparazioni a freddo, per stabilizzare e mantenere una forma regolare,
ma allo stesso tempo anche nelle preparazioni a caldo, come gratinature, fritture e cotture in forno o in padella.

Fibra Gold è nata combinando insieme, in modo equilibrato e scientificamente studiato, amido di mais e fibra di patata, affinché le caratteristiche tecniche di questi due ingredienti naturali potessero portare ad un risultato efficace nell'applicazione
alimentare.
Il suo impiego diventa versatile per l'operatore di cucina o di pasticceria, per la preparazione di menu completi dal finger food al dessert e per ricette innovative.

Ingredienti: Amido pregelatinizzato di mais ceroso e fibra di patata.

CODICE:
Fibra Gold confezione da 750 g - FIBRAGOLD

Densità ottenibili

10 g/L 20 g/L 40 g/L 60 g/L 80 g/L

Crystal Mais per le sue proprietà strutturali risulta essere un agente nell'umidità degli alimenti, ma non tende a seccarli troppo, anzi i composti ottenuti con il suo utilizzo sono compatti e malleabili permettendo anche una resa maggiore.
Crystal Mais è semplice da utilizzare, non permette la formazione di grumi e può essere lavorata con semplici fruste o cucchiai evitando di utilizzare minipimer o frullatori.
Il 90% dell'azione di Crystal Mais è visibile immediatamente, il restante 10% si può constatare dopo quindici minuti.

Ingredienti: Amido modificato di mais ceroso E144

CODICE:
Crystal Mais confezione da 750 g - CRYSTAL MAIS

Easy Decor è un preparato ideale per la creazione di cialde da decorazione e finger food, personalizzando così i vostri piatti.
Potete personalizzare anche il gusto, dolce o salato, aromatizzarlo e colorarlo secondo la vostra fantasia e necessità.
Gli impasti ottenuti con Easy Decor possono avere diverse modalità di cottura:
Padella microonde, piastra, Fry top, forno e in olio per frittura.

CODICE:
Easy Decor confezione da 500g- EASY DECOR

zimolo

Zimolo è un coadiuvante alimentare derivante dalla fermentazione di enzimi naturali che permette l'unione fra alimenti a base proteica.
Soluzione innovativa nella preparazione a base di carne e pesce, offre la possibilità di ottenere combinazioni creative e di utilizzare ritagli di pezzi difficilmente valorizzabili in cucina.
Inodore e insapore. Si dissolve senza lasciare traccia quando ha esaurito la propria funzione. Ottimo per catering dove le porzioni devono essere tutte uguali.
Ingredienti: transglutaminasi, maltodestrine, caseinato di sodio, destrosio.

Vantaggi di Zimolo

• Permette il recupero di parti pregiate non utilizzate di carne e pesce.
• Possibilità, a legame avvenuto, di consumare il composto ottenuto sia cotto che crudo.
• Ottima affettabilità sia a caldo che a freddo.
• Il composto non ha calo di peso o dispersione di liquidi.
• Possibilità di ottenere porzioni omogenee per tagli e misura di carni o pesci, per servire a tutti la stessa porzione.
• Possibilità di creare piatti di fantasia, realizzando accostamenti dai differenti effetti cromatici.
• Zimolo si dissolve in pochi minuti a 60°/70° C o dopo 24 ore a 3°/5°C.

CODICI:
Preparazione enzimatica confezione da 100 g - ZIMOLO100
Preparazione enzimatica confezione da 500 g - ZIMOLO500

Nature Colors è la linea di coloranti alimentari in polvere semplici da usare e con una solubilità istantanea.
Grazie ad un utilizzo di quantità ridotte per la colorazione sono adatti per pasta fresca, masse grasse e lavorazioni di pasticceria.
Nature Colors sono disponibili in vari formati e nei colori come bietola e nero seppia .

Polvere di bietola
Confezione da 250 g o 100 g

Polvere di nero seppia
Confezione da 100 g

Decorfood Italy

Via Alessandro Volta n.20
37023 Grezzana (VR)
commerciale@decorfooditaly.it
www.decorfooditaly.it

https://www.facebook.com/decorfooditaly

@Decorfooditaly

https://www.youtube.com/user/FabioTacchellaTv