



Inquadra il QRcode a fianco e scopri tutte le applicazioni di Fibra Gold oppure visita il nostro canale video su YouTube

www.youtube.com/FabioTacchellaTv

Scan the QrCode and discover all applications of Fibra Gold or visit our channel on YouTube

www.youtube.com/FabioTacchellaTv

Fibra Gold[®]

SENZA GLUTINE - GLUTEN FREE

Fibra Gold è un **addensante completamente naturale**, ottenuto dall'unione di **amido pregelatinizzato di mais** e di **fibra di patata**. Questi due ingredienti sono raffinati e uniti in modo equilibrato. La sua funzione principale è quella di addensare alimenti ricchi di liquidi evitando l'aggiunta di sostanze leganti di natura amidacea troppo caratterizzanti come farina, fecola, etc.

Il suo impiego è di facile applicazione, è **insapore** e **inodore**, risulta essere molto efficace nell'applicazione alimentare e consente molteplici applicazioni sia nel campo della cucina che in quello della pasticceria in quanto non altera nessuna struttura organolettica.

Fibra Gold is a completely natural thickener, made by the union of pre-jellyfied corn and potato fibre. These two ingredients are refined and mixed in a balanced way. Its main purpose is to thicken liquid-rich food while avoiding the use of amylaceous binding substances, such as flour and starch whose taste may result to alter the final mixture.

Fibra Gold is very easy to use, it is flavourless and odourless, and it results to be very effective in the alimentary field, both in cooking and pastry making as it does not alter any organoleptic structure.

Decorfood Italy

Decorfood Italy s.r.l.
Via Alessandro Volta, 20
37023 Grezzana (Vr)
+39 045 8650234
www.decorfooditaly.it
info@decorfooditaly.it



Fibra Gold agisce sugli alimenti grazie alla presenza dell'umidità in essi contenuti ma anche su alcolici (fino a 20% vol.), sciroppi, frullati di frutta, centrifughe, etc. **Fibra Gold** non teme l'acidità naturale degli alimenti, per cui non si disgrega, ed è capace di addensare, inspessire, asciugare, senza problemi tutte le preparazioni.

La sua azione addensante è efficace sia a **temperature negative** (-30°C) sia a **temperature positive** (+200°C) e non teme le trasformazioni da uno stato all'altro, quindi è utile nelle **preparazioni a freddo**, per stabilizzare e mantenere una forma regolare, ma allo stesso tempo anche nelle **preparazioni a caldo**, come gratinate, frittate e cotture in forno o in padella.

Fibra Gold 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, malleabili, soffici permettendo così anche una resa maggiore.



*It has effect on food thanks to the presence of liquid in it but it also works on alcoholics (up to 20% vol.), syrups, milk shakes, fruit shakes, etc. **Fibra Gold** is not affected by the natural food acidity, thanks to this it does not break and it allows to thicken, harden and dry all preparations.*

*Its thickening actions is effective both at **low temperatures** (- 30°C) and at **high temperatures** (+200°) and it is not affected by mass transformations, for this reason it is very helpful during **cold preparations** in order to fix and maintain a regular shape, at the same time it may be used during **hot preparations**, such as when cooking au gratin, frying, in the oven or in the pan.*

***Fibra Gold** for its structural properties results to be an agent in food liquid, but its drying action is not too strong as the final mixture is elastic, malleable, soft giving to the food higher performances.*

Fibra Gold®

Come si usa / Directions

La quantità di **Fibra Gold** da utilizzare varia in base al risultato che si vuole ottenere (salse, composti semisolidi o composti solidi), dai 4-8 g necessari per inspessire una salsa fino ai 70 g necessari per addensare un litro di liquido (brodo vegetale, brodo di carne, succhi di frutta, etc.) e portarlo alla consistenza ottimale per formare una quenelle. Nel caso in cui si eccedesse con la quantità di **Fibra Gold** utilizzata, basta aggiungere dell'altro liquido per tornare allo stato precedente. Proprio per questo motivo il risultato ottenuto con **Fibra Gold** è **reversibile** sia a caldo sia a freddo.

Fibra Gold è semplice da utilizzare, non permette la formazione di grumi e può essere lavorata con semplici fruste o cucchiaini evitando di utilizzare minipimer o frullatori. Il 90% dell'azione di **Fibra Gold** è visibile immediatamente, il restante 10% si può costatare dopo quindici minuti. In questo modo si ha la percezione immediata della densità del composto ottenuto.

NB: **Fibra Gold** teme un enzima contenuto nella saliva (**α -amilasi**) che distrugge il legame amidaceo che si forma nell'alimento. Proprio per questo motivo non assaggiare mai il composto più di una volta con lo stesso cucchiaino. Tale enzima è presente in percentuale variabile anche nel miele.

*The amount of **Fibra Gold** needed depends on the aimed result (sauces, semisolid or solid mixtures). Between 4 and 8 grams are needed in order to thicken a sauce, while up to 70 grams are needed to thicken a litre of liquid (vegetable or meat stock, fruit juices, etc.) and obtain the optimal consistency to make a quenelle. In the event of overusing the **Fibra Gold**, simply add some more liquid to reverse the process, both during hot and cold preparations.*

***Fibra Gold** is easy to use, as it does not go lumpy and may be used with basic whisks or spoons avoiding so food processors or blenders. The 90% of the **Fibra Gold** action may be noticed right after its use, but the final result may be seen normally after 15 minutes. In this way you may have the exact perception of the density of the final result.*

NOTE WELL: **Fibra Gold** is strongly affected by an enzyme contained in human saliva (**α -amilasi**) which destroys the amylose bond within food. For this reason it is not possible to taste the mixture twice while using the same spoon. This enzyme is present in a variable percentage also in honey.