



# ingredíssimo



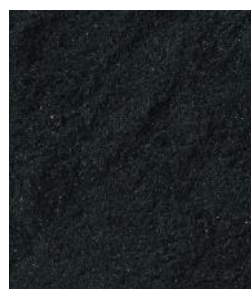
Ingredientes naturales liofilizados, deshidratados, vegetales en polvo, texturas y mucho más.

Freeze dried natural ingredients, dehydrated, powder vegetables, textures and much more.



Una marca de / A brand of:

**FOODÍSSIMO**  
part of DURANIA group



📍 C/ Tarragona, 106 • 08015 BARCELONA

☎ T. 93 228 22 42

✉ hola@foodissimo.es

🌐 www.ingredissimo.com

@INGREDISSIMO

FRUTA EN DADOS / DICED FRUIT

Piezas de fruta obtenidas por deshidratación utilizando una tecnología de concentración ultrarrápida, a partir de una mezcla de purés de frutas y otros ingredientes.

Puedes utilizar la fruta en dados como inclusión en panadería, chocolates, topping para helados, galletas, decoración de platos, etc.

Los dados de fruta resisten hasta 180° C manteniendo la estructura.

Pieces of fruit obtained by dehydration using ultrafast concentration technology, from a mixture of fruit purees and other ingredients.

You can use it as an inclusion in bakery products, chocolates, topping for ice creams, cookies or dish decoration.

The fruit pieces resist up to 180° C while maintaining their structure.



**Manzana en dados**  
Apple pieces  
601101 1 kg



**Naranja en dados**  
Orange pieces  
601102 1 kg



**Miel en dados**  
Honey pieces  
601105 1 kg



**Mix frutos rojos en dados**  
Mixed berry pieces  
601106 1 kg

FRUTA LIOFILIZADA / FREEZE DRIED FRUIT

Fruta 100% liofilizada mediante un proceso de sublimación.

Mantiene las características organolépticas y nutricionales de la misma fruta.

Se puede utilizar como decoración en platos, como topping, en cócteles y como inclusión para chocolates y bombones.

100% freeze-dried fruit obtained through a sublimation process.

Maintains the organoleptic and nutritional characteristics of the fruit.

Can be used as dish decoration, as topping, as inclusion in chocolates and cocktails.



**Cereza liofilizada**  
Freeze dried cherry  
608201 100 g



**Frambuesa liofilizada trozos**  
Freeze dried raspberry pieces  
608202 80 g



**Frambuesa entera**  
Freeze dried wholeraspberry  
608203 60 g



**Fresa liofilizada trozos**  
Freeze dried strawberry pieces  
608204 50 g



**Fresa liofilizada en láminas**  
Freeze dried strawberry slices  
608206 50 g



**Higo liofilizado**  
Freeze dried fig  
608205 70 g

## FRUTA LIO EN POLVO / FREEZE DRIED FRUIT POWDER

Fruta 100% liofilizada en polvo mediante un proceso de sublimación.

Mantiene las características organolépticas y nutricionales de la misma fruta.

Se puede utilizar como inclusión en bizcochos, mousses, en barras de chocolate o bombones como saborizador. Puede usarse también como decoración, en coctelería y como colorante natural.

100% freeze-dried fruit powder obtained through a sublimation process. Maintains the organoleptic and nutritional characteristics of the fruit.

can be used as an inclusion in cakes, mousses, chocolate bars or chocolates as a flavoring, also to sprinkle as decoration, in cocktails and as a natural colorant.



**Frambuesa liofilizada en polvo**

Freeze dried fruit powder

608251 300 g

## FRUTA LIO CRUNCH / CRUNCHY FREEZE DRIED FRUIT

Puré de fruta liofilizada mediante un proceso de sublimación.

Mantiene las características organolépticas y nutricionales del puré de la fruta.

Se puede utilizar como decoración en platos, como topping, en

cócteles y como inclusión para chocolates y bombones.

Ideal para elaboraciones que requieren un bajo aporte de humedad.

Freeze-dried fruit puree using a sublimation process.

Maintains the organoleptic characteristics and nutritional facts of fruit puree.

Can be used as decoration in many dishes, as topping, in

cocktails and as an inclusion for chocolates and bonbons.

Perfect for recipes that require low humidity



**Mango crunch**

Mango crunch

608301 125 g



**Fruta de la pasión crunch**

Passion fruit crunch

608304 150 g



**Naranja crunch**

Orange crunch

608306 125 g



**Coco crunch**

Coconut crunch

608305 150 g



**Frambuesa crunch**

Raspberry crunch

608303 125 g



**Yogcrunch**

Yogcrunch

608302 125 g

## FRUTA LIO CRUNCH WETPROOF / WETPROOF CRUNCHY FREEZE DRIED FRUIT

Preparados crujientes de frutas liofilizadas recubiertos con manteca de cacao, lo que los hace resistentes a la humedad para que permanezcan crujientes.

Se mantiene crujiente en aplicaciones frías (helado, pastelería congelada, yogur).

Freeze dried crunchy fruit preparations coated with cocoa butter, becoming moisture-resistant and keeping the fruit pieces crunchy.

Stays crunchy in cold applications (ice cream, frozen pastries, yoghurt).



**Frambuesa crunch wetproof**

Wetproof raspberry crunch

608351 300 g



**Mango crunch wetproof**

Wetproof mango crunch

608352 300 g



**Fruta de la pasión crunch wetproof**

Wetproof passion fruit crunch

608353 300 g



**Fresa crunch wetproof**

Wetproof strawberry crunch

608354 300 g

Sin azúcar añadido  
No added sugar

Sin gluten  
Gluten free

Vegano  
Vegan

Vegetales deshidratados que permiten aportar color y sabor manteniendo las propiedades nutritivas.

Úsalos como colorantes naturales, como decoraciones o para potenciar sabores y aromas.

Dehydrated vegetables that provide colour and flavour while maintaining nutritional properties.

Use them as natural colourants, as decorations or to enhance flavours and aromas.



**Espinaca en polvo**  
Spinach powder  
608503 350 g



**Zanahoria en polvo**  
Carrot powder  
608504 300 g



**Remolacha roja en polvo**  
Red beetroot powder  
608505 500 g



**Carbón activo**  
Activated charcoal  
602725 65 g



**Tomate en polvo**  
Tomato powder  
608501 500 g



**Tomate en escamas crunch**  
Tomato flakes crunch  
608502 250 g



**Aceituna negra en polvo**  
Black olive powder  
602506 100 g

Aporta sabor a tus recetas con los sabores en polvo.

Con ellos, puedes ahumar sopas, salsas, etc. o dar color y sabor a tus platos.

Productos en polvo que permiten aportar color y sabor sin agregar humedad a tus recetas.

Úsalos como colorantes, decoraciones o para potenciar sabores y aromas.

Add flavour to your recipes with powdered flavours.

You can smoke soups, sauces, etc. or add colour and flavour to your dishes.

Powder products that allow to add colour and flavour without adding humidity to your recipes.

Use them as colourants, decorations or to enhance flavours and aromas.



**Yogpols**  
Yogpols  
608550 500 g



**Tinta de sepia en polvo**  
Squid ink powder  
608551 250 g



**Leche caramelizada**  
Caramelized milk powder  
608553 400 g



**Ahumal (humo en polvo)**  
Ahumal (smoked powder)  
100090 1 kg  
602090 250 g

DULCES / SWEET

Excelente selección de toppings con base azúcar y/o chocolate para decoración de postres y productos de pastelería.

Excellent selection of sugar and/or chocolate based toppings for desserts and bakery product decorations.



**Popping candy**  
Popping candy  
608605 600 g



**Popping candy chocolate**  
Popping candy chocolate  
608606 600 g



**Galleta cacao troceada**  
Granulated dark biscuit pieces  
608607 300 g



**Bolitas de chocolate tricolor**  
Tricolour chocolate rice-crispies  
601604 1 kg



**Pailleté**  
Paillete  
600905P3 3x1 kg



601601	<b>Azúcar perlado C10</b>	1 kg	601605	<b>Azúcar cilíndrico 5.3 - 5.5 mm</b>	1 kg
042004E10	Pearl sugar C10	10 kg	601609	Cylindrical sugar 5.3 - 5.5 mm	10 kg
601602	<b>Azúcar perlado C20</b>	1 kg	601606	<b>Azúcar cilíndrico 3.8 - 4.0 mm</b>	1 kg
042005E10	Pearl sugar C20	10 kg	601610	Cylindrical sugar 3.8 - 4.0 mm	10 kg

NO DULCES / NOT SWEET

Una selección de ingredientes para decorar tus platos y creaciones más saladas.

Dale un toque especial a tus platos aportando creatividad y un gran atractivo visual.

A selection of ingredients to decorate your dishes and savoury creations.

Give your dishes a special touch by adding creativity and great visual appeal.



**Cebolla frita en escamas**  
Fried onion flakes  
601652 500 g



**Flor de hibiscus deshidratada**  
Dried hibiscus flower  
608652 100 g



**Hilos de chili**  
Chilli fibers  
608651 45 g



**Mix de flores secas**  
Dried flower mix  
608650 50 g



**Aciano deshidratado**  
Dried cornflower  
608653 40 g



**Pétalos de rosa deshidratados**  
Dried Rose Petals  
608654 40 g

## GELIFICANTES GELLING AGENT

Productos que aportan textura a un alimento mediante la formación de un gel. Permiten la preparación de numerosas texturas gelificadas con muy diversas consistencias: blandas, firmes, elásticas, calientes y frías.

Products that add texture to foods by forming a gel. They allow the preparation of numerous gelling textures with very different consistencies: soft, firm, elastic, hot and cold.



NEW

080001	<b>Gelatina en hojas oro sobres</b> <span style="color: red; font-weight: bold;">NEW</span> Gold fine leaf gelatine sachets		50 x 10 g 6 hojas/leaves
080002	<b>Gelatina en hojas oro (230 - 250 bloom)</b> Gold fine leaf gelatine (230 - 250 bloom)		1 kg 25 x 1 kg
080024	<b>Gelatina en hojas halal (160 - 180 bloom)</b> Halal leaf gelatine (160 - 180 bloom)		1 kg 25 x 1 kg
433003	<b>Brillo neutro frío</b> Neutral cold glaze		3,5 kg
602701	<b>Gelatina en polvo</b> Hot gelatin powder		200 g
608701			400 g
602702	<b>Agar-agar</b> Agar-agar		200 g
608702			350 g
608718	<b>Gelificante vegetal</b> Vegetable gelling agent powder		500 g
608730	<b>Bindgel (aglutinante)</b> Bindgel (binder)	<span style="color: red; font-weight: bold;">NEW</span> 	650 g
608726	<b>Elastic gel</b> Elastic gel	<span style="color: red; font-weight: bold;">NEW</span> 	500 g
602703	<b>Pectina nappage</b> Pectin nh nappage		250 g
608703			550 g
608705	<b>Carragenato gel blando (iota)</b> Iota carrageenan		500 g
608706	<b>Carragenato gel firme (kappa)</b> Kappa carrageenan		500 g
608708	<b>Alginato sodico</b> Sodium alginate		400 g

## AZÚCARES O DERIVADOS SUGAR AND DERIVATES

Esta familia incluye una variedad de productos dulces y derivados de azúcares. Diseñados para sustituir, endulzar y mejorar el sabor y textura de una amplia gama de alimentos y bebidas.

This family includes a variety of sweet and sugar-derived products. Designed to replace, sweeten and improve the flavour and texture of a wide range of foods and beverages.

913001	<b>Jarabe de glucosa 40DE</b> <span style="color: red; font-weight: bold;">NEW</span>		5 kg
608722	Syrup glucose 40DE		1 kg
608721	<b>Dextrosa</b> Dextrose		500 g
608713	<b>Inulina</b> Inulin		500 g
608714	<b>Isomalt</b> Isomalt		700 g
656714			3 kg
608723	<b>Glucosa en polvo 38DE</b> <span style="color: red; font-weight: bold;">NEW</span>		600 g
656723	Glucose powder 38DE		4 kg

## ADITIVOS / ADDITIVES

Los aditivos alimentarios se añaden con el objetivo de mejorar la textura y conservación del valor nutricional. Consiguen mejorar las características organolépticas de los productos alimentarios.

Food additives are used with the aim of improving the texture and maintaining the nutritional value. They manage to enhance the organoleptic characteristics of food products.



## EMULSIONANTE EMULSIFIER

Productos que permiten formar y mantener una emulsión o mezcla homogénea entre líquidos que no se mezclan, como grasa y agua. Además, pueden ayudar a crear estructuras gasificadas estables.

Products that enable the formation and maintenance of an emulsion or homogeneous mixture of two immiscible liquids, such as fats and water. They can also help stabilize aerated structures.

## ESPESENTES / THICKENER

Ingredientes que aumentan la viscosidad de alimentos y líquidos sin cambiar su sabor. Se usan para dar cuerpo y mejorar la textura en salsas, sopas y postres.

Ingredients that increase the viscosity of foods and liquids without altering their flavor. Used to add body and improve texture in sauces, soups, and desserts.

## ESTABILIZANTE STABILIZER

Ingredientes que mantienen la uniformidad de una mezcla, evitando que sus componentes se separen. Se usan en alimentos como helados, salsas y productos lácteos.

Ingredients that maintain the uniformity of a mixture, preventing its components from separating. Used in foods like ice cream, sauces, and dairy products.

656711	<b>Maltodextrina de tapioca</b> Tapioca maltodextrin		500 g
656712	<b>Trisol - Dextrina de almidón de trigo</b> Dextrin of wheat starch		2 kg
608709	<b>Cloruro de calcio</b> Calcium chloride		500 g
608715	<b>Gluconolactato</b> Gluconolactate		400 g
608719	<b>Ácido cítrico</b> Citric acid		500 g

608710	<b>Lecitina de soja</b> Soy Lecithin		200 g
608720	<b>Albumina en polvo</b> Albumin powder		400 g

602707	<b>Goma xantana</b> Xanthan Gum		200 g
608707			400 g
608728	<b>Thickpro hot (espesante en caliente)</b> (hot thickener)	<b>NEW</b>	450 g
608729	<b>Thickpro cold (espesante en frío)</b> (cold thickener)	<b>NEW</b>	500 g

608727	<b>Sorbipro 100 cols (estabilizante para sorbetes)</b> (stabilizers for sorbets)	<b>NEW</b>	500 g
656727			3 kg
608716	<b>Hot profoam (estabilizante de espumas calientes)</b> (stabilizer for hot foams)		500 g
608717	<b>Cold Profoam (estabilizante de espumas frías)</b> (stabilizer for cold foams)		500 g



Semillas y copos de cereales sometidos a un proceso de limpieza microbiológico y de control de impurezas.

Pueden usarse como cereales de desayuno, idear mixes, decoración de panes y piezas de repostería, como condimento.

Selected seeds and cereal flakes subjected to a microbiological cleaning and impurity control process.

They can be used as cereals for breakfast, to create mixes, to decorate breads and pastries or as a condiment.



SEMILLAS Y CEREALES		SEEDS AND CEREALS	
601801	<b>Mix 5 semillas</b> 5 seed mix	 	 1 kg
601802	<b>Mix 3 sésamos</b> 3 sesame mix	 	 1 kg
601803	<b>Semillas de amapola</b> Poppy seeds	 	 1 kg
601804	<b>Semillas de chía</b> Chia seeds	 	 1 kg
601805	<b>Semillas de sésamo natural</b> Natural sesame seeds	 	 1 kg
601806	<b>Semillas de sésamo tostado</b> Toasted sesame seeds	 	 1 kg
601807	<b>Semillas de sésamo pelado</b> Peeled sesame seeds	 	 1 kg
601808	<b>Semillas de sésamo negro</b> Black sesame seeds	 	 1 kg
601809	<b>Semillas de calabaza</b> Pumpkin seeds	 	 1 kg
601810	<b>Semillas de lino dorado</b> Golden flax seeds	 	 1 kg
601811	<b>Semillas de lino marrón</b> Brown flax seeds	 	 1 kg
601812	<b>Semillas de girasol</b> Sunflower seeds	 	 1 kg
601813	<b>Copos de avena</b> Oat flakes	 	 1 kg

CEREALES SIN GLUTEN		GLUTEN FREE CEREALS	
790004	<b>Copos de maíz sin gluten</b> Corn flakes gluten free	 	 300 g
790001			Caja monodosis: Single dose box 12 uds. de 30 g
790005	<b>Bolas de chocolate sin gluten</b> Choco balls gluten free	 	 300 g
790002			Caja monodosis: Single dose box 12 uds. de 30 g
790006	<b>Granola sin gluten</b> Granola gluten free		 500 g
790003			Caja monodosis: Single dose box 20 uds. de 40 g