





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










IFS Food

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 180º 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 180º 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 inclusion en bizcochos, mouses,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, mouses, chocolate bars or chocolates as a flavoring, also to sprinkle as decoration, in cocktails and as a natural colorant.



NEW

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 recepies 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

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

ingredíssimo SABORES / FLAVOURS

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	Azúcar perlado C10 Pearl sugar C10	1 kg
042004E10		10 kg
601602	Azúcar perlado C20 Pearl sugar C20	1 kg
042005E10		10 kg



601605	Azúcar cilíndrico 5.3 - 5.5 mm Cylindrical sugar 5.3 - 5.5 mm	1 kg
601609		10 kg
601606	Azúcar cilíndrico 3.8 - 4.0 mm Cylindrical sugar 3.8 - 4.0 mm	1 kg
601610		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

Sin azúcar añadido
No added sugar

Sin gluten
Gluten free

Vegano
Vegan

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	**Gelatina en hojas oro sobres** NEW Gold fine leaf gelatine sachets	50 x 10 g 6 hojas/leaves
080002	**Gelatina en hojas oro (230 - 250 bloom)** Gold fine leaf gelatine (230 - 250 bloom)	1 kg 25 x 1 kg
080024	**Gelatina en hojas halal (160 - 180 bloom)** Halal leaf gelatine (160 - 180 bloom)	1 kg 25 x 1 kg
433003	**Brillo neutro frío** Neutral cold glaze	3,5 kg
602701	**Gelatina en polvo** Hot gelatin powder	200 g
608701		400 g
602702	**Agar-agar** Agar-agar	200 g
608702		350 g
608718	**Gelificante vegetal** Vegetable gelling agent powder	500 g
608730	**Bindgel (aglutinante)** NEW Bindgel (binder)	650 g
608726	**Elastic gel** NEW Elastic gel	500 g
602703	**Pectina nappage** Pectin nh nappage	250 g
608703		550 g
608705	**Carragenato gel blando (iota)** Iota carrageenan	500 g
608706	**Carragenato gel firme (kappa)** Kappa carrageenan	500 g
608708	**Alginato sodico** 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 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	**Jarabe de glucosa 40DE** NEW Syrup glucose 40DE	5 kg
608722		1 kg
608721	**Dextrosa** Dextrose	500 g
608713	**Inulina** Inulin	500 g
608714	**Isomalt** Isomalt	700 g
656714		3 kg
608723	**Glucosa en polvo 38DE** NEW Glucose powder 38DE	600 g
656723		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.





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

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.

608710	**Lecitina de soja** Soy Lecithin	200 g
608720	**Albumina en polvo** Albumin powder	400 g

ESPESANTES / 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.

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

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.

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







Sin azúcar añadido / No added sugar
Sin gluten / Gluten free
Vegano / Vegan

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

CEREALES SIN GLUTEN / GLUTEN FREE CEREALS

790004	**Copos de maíz sin gluten** Corn flakes gluten free	300 g
790001		Caja monodosis: Single dose box 12 uds. de 30 g
790005	**Bolas de chocolate sin gluten** Choco balls gluten free	300 g
790002		Caja monodosis: Single dose box 12 uds. de 30 g
790006	**Granola sin gluten** Granola gluten free	500 g
790003		Caja monodosis: Single dose box 20 uds. de 40 g

Sin azúcar añadido / No added sugar
Sin gluten / Gluten free
Vegano / Vegan
Bolsa / Bag
Bote / Jar
Caja / Box