

Nutritional facts / 100g	
For indicative purposes only	
Energy - Energia - Energie - Energie - Energie - Energi - 能量	0kJ - 0kcal
Fats - Grasas - Grassi - Graisses - Fett - Vetten - Fett - 脂肪	0g
Saturated - Saturadas - Saturi - Saturées - Gesättigt - Verzadigde - Mettet fett - 饱和的	0g
Carbohydrates - Carbohidratos - Carboidrati - Hydrates de carbone - Kohlenhydrate	93.5g
Koolhydraten - Karbohydrater - 碳水化合物	
Sugars - Azúcares - Zuccheri - Sucres - Zucker - Suikers - Sukker - 糖类	0g
Fibre - Fibra - Fibra - Fibre - Ballaststoffe - Vezels - Fiber - 纤维素	93.5g
Proteins - Proteínas - Proteine - Protéines - Eiweiß - Eiwitten - Proteiner - 蛋白质	0g
Salt - Sal - Sale - Sel - Salz - Zout - Salt - 盐	0.98g

### EN Gelling powder.

**Ingredients:** Gelling agent: sodium methylcellulose (E-461). *May contain milk.*

**Use:** Mix the product while cold by stirring thoroughly and store at 4 °C for 24h. Gels at 55 °C and above.

**Dose:** 5-15 g/kg.  
*Product intended for use in foodstuffs.*  
Keep in a cool dry place. Batch/Best before: See label.

### DE Geliermittel in Pulverform.

**Zutaten:** Geliermittel: Natrium-Methylcellulose (E-461). *Kann Milch enthalten.*

**Anwendungshinweise:** Das Produkt unter starkem Rühren kalt mischen und 24 Stunden lang bei 4 °C ruhen lassen. Geliert ab 55 °C.

**Dosierung:** 5-15 g/kg.  
*Zur Verwendung als Lebensmittel bestimmtes Erzeugnis.* An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren. Chargen-Nr./Mindestens haltbar bis: Siehe Etikett

### ES Gelificante en polvo.

**Ingredientes:** Gelificante: metilcelulosa de sodio (E-461). *Puede contener leche.*

**Uso:** Mezclar el producto en frío con fuerte agitación y reservar a 4 °C durante 24h. Gelifica a partir de 55 °C.

**Dosis:** 5-15 g/kg.  
*Producto destinado a la alimentación.*  
Conservar en un lugar fresco y seco. Lote/Consumir preferentemente antes de: Ver etiqueta.

### NL Geleermiddel in poedervorm.

**Ingrediënten:** Geleermiddel: natriummethylcellulose (E-461). *Kan melk bevatten.*

**Gebruik:** Meng het product koud onder krachtig roeren en bewaar het 24 uur bij 4 °C. Het geleert bij 55 °C en hoger.

**Dosering:** 5-15 g/kg.  
*Product bestemd voor levensmiddelen.*  
Koel en droog bewaren. Partij/Tenminste houdbaar tot einde: Zie etiket.

### IT Gelificante in polvere.

**Ingredienti:** Gelificante: metilcellulosa di sodio (E-461). *Può contenere latte.*

**Uso:** Mescolare il prodotto a freddo sotto vigorosa agitazione e preservare a 4 °C per 24 ore. Gelifica a partire dai 55 °C. **Dosaggio:** 5-15 g/kg.

*Prodotto destinato all'alimentazione.*  
Conservare in un luogo fresco e asciutto. Lotto/Da consumarsi preferibilmente entro: Vedi etichetta.

### NO-DK-SE Geleringspulver.

**Ingredienser:** Geleringsmiddel: natriummethylcellulose (E-461). *Kan inneholde melk.*

**Bruk:** Bland produktet mens det er kaldt under kraftig omrøring og oppbevar ved 4 °C i 24 timer. Geler ved 55 °C og over. **Dosering:** 5-15 g/kg.

*Produkt beregnet for bruk i næringsmidler.* Oppbevares tørt og kjølig. Batch/Best før: Se etikett.

### FR Gélifiant en poudre.

**Ingrédients :** Gélifiant : méthylcellulose sodique (E-461). *Peut contenir du lait.*

**Emploi :** Mélanger le produit à froid en agitant vigoureusement et conserver à 4 °C pendant 24 heures. Il gélifie à partir de 55 °C.

**Doses :** 5-15 g/kg.  
*Produit destiné à l'alimentation.*  
À conserver dans un endroit frais et sec. À consommer de préférence avant le : Voir étiquette.

**CN 凝胶粉。原料：**胶凝剂：甲基纤维素钠（E-461）。可能含有牛奶。  
**用途：**低温条件下彻底搅拌混合料，然后4°C冷藏24小时。凝胶在55°C及更高温度下形成。**剂量：**5-15克/公斤。食品级产品。通风干燥保存。批号及最佳食用日期：见标签。



PRODUCTS FOR MODERN GASTRONOMY

GELLING AGENTS

# Mëtichel

Gels when heated



Net Weight

250g

8.8oz



GASTRO  
CULTURA  
MEDITERRÁNEA

**Gastrocultura Mediterránea** is a Barcelona-based business dedicated to the study and teaching of 21st-century gastronomy from a technical and scientific perspective. **Toufood** is a complete line of exceptional quality products, allowing the best-known modern cooking techniques to be used.

**Gastrocultura Mediterránea SL**

info@gastroculturamediterranea.com  
www.gastroculturamediterranea.com

Princep Jordi, 1-5  
08014 Barcelona · Spain  
Tel. +34 934 239 580  
RS-31.003285/B

www.toufood.com



8 435499 200105