



MAGASINET

Unleash your

creativity



100+ INGREDIENSER

SOM DU MÅ HA PÅ KJØKKENET I ÅR!

BASISPRODUKTENE

SOM EFFEKTIVISERER MATLAGINGEN

TEKSTURPRODUKTER

TIL DET MODERNE KJØKKENET

100+ INGREDIENSER

SOM DU MÅ HA PÅ KJØKKENET I ÅR!



I denne katalogen har vi samlet bestselgere og spennende nyheter innen moderne ingredienser. Dette er produkter som vil effektivisere matlagingen og samtidig muliggjøre mer kreativ utfoldelse på kjøkkenet.

Vi håper denne katalogen vil inspirere deg til å prøve ut nye produkter.

Gastronaut AS består av et dyktig team med bakgrunn fra restaurantfaget som kjenner produktene i katalogen svært godt. Ta gjerne kontakt med oss dersom du har spørsmål om enkeltprodukter eller ønsker et godt tilbud til ditt kjøkken.

Produktene importeres fra kjente produsenter i Europa som leverer den høyeste kvaliteten som kan oppdrives. Vi har forhandlet frem gode avtaler slik at du får meget konkurransedyktige priser.

Tlf: 66 77 80 60 Epost: post@gastronaut.no www.gastronaut.no

OM GASTRONAUT AS

Gastronaut AS leverer profesjonelt servering og storkjøkkenutstyr, og moderne ingredienser til hotell, restaurant, sykehus, kantine og café. Vi har over 30 års erfaring og består av et energisk team med bakgrunn og kompetanse fra restaurantfaget. Se gastronaut.no for mer informasjon.

Showroom på Hvalstad

I vårt showroom på Hvalstad i Asker (15 min fra Oslo) finner du våre viktigste produkter utstilt. Her kan du få hjelp og råd av våre dyktige konsulenter til å finne riktige varer. Vi hjelper deg også med å sette sammen gode kombinasjoner til ditt konsept.



Vi er stolt sponsor til



Dette er kun en "smaksprøve" på alle våre spennende produkter



▲ Quico Sosa er regnet for å være den store alkymisten innen moderne gastronomi. Sosa Ingredients, S.L. er en av Europas ledende produsenter av premium ingredienser til gastronomi, konditori og cocktails.



500g.

AGAR

v.nr: 58050115

AGAR brukes til å lage varme og kalde geleer og kan blandes med de fleste væsker, også alkohol. Når geleen har satt seg vil den tåle opptil 80 °C.

Agar er fremstilt av rødalger, inneholder 0% fett og har en positiv innvirkning på kolesterol.

Agar er et fint alternativ for gelatin om man er veganer.



400g.

SOY LECITIN

v.nr: 59000016

SOY LECITIN brukes når du skal lage spiselig skum (Air) av f.eks. juice, kraft og oljer. Lecitin fungerer som en stabilisator for skummet og lager et holdbart resultat som fint kan fryses.

Lecitin er utvunnet fra Soya.



750g.

ALGINAT

v.nr: 58050016

ALGINAT blir til gele når det benyttes sammen med Glucocal (kalsium), og blir vanligvis brukt i forbindelse med Spherification. Produktet trenger ikke å varmes opp for å reagere, og er dermed velegnet til å lage retter hvor innholdet ikke skal varmebehandles.

Alginat blir utvunnet fra utvalgte typer brunalger.



500g.

XANTANA

v.nr: 58050011

XANTANA utvinnes ved gjæring av maisstivelse. Det er et binde- / fortykningsmiddel som ikke setter smak og tåler frysing. Xantana kan også brukes til å tykne alkohol. Produktet kan løses opp i både kaldt og varmt vann. Xantana utvinnes fra maisstivelse.



▲ Xantana setter ingen smak og er et utmerket produkt for tykning av supper, sauser og dressinger. Det trengs kun 6 - 15 g Xantana pr. kg væske for å oppnå en fyldigere saus.



600g.

GLUCONLACTAT

v.nr: 58050029

GLUCONLACTAT (kalsium) brukes ved spherification, og fungerer som en aktivator for Alginat. Geleen som produseres i dette kalsiummediet er termostabil og blir derfor ikke flytende når temperaturen øker.

Glucunlactat består av en blanding av glukonat og laktat for å oppnå god oppløselighet og kalsiumforhold.



600g.

CLORUR

v.nr: 58050017

Clorur er små korn av kalsiumklorid, og brukes sammen med Alginat når du skal gjøre spherification.



▲ Lecitin brukes for å lage spiselig luft (skum). Pulveret røres ut i væske og med en stavmisker skapes det et flott luftig skum. Skummet kan fryses dersom du ikke skal bruke det med en gang.



700g.

INULINA

v.nr: 00100008

INULINA er et utmerket fortykningsmiddel til kremer og pureer og erstatter fett og sukker som teksturmiddel. Benyttes ofte i iskremproduksjon for å redusere fettinnhold, da Inulin holder godt på væske. Inulina utvinnes fra cikoria røtter, knoller og rhizomer. Det er en viktig kilde til fiber, og inneholder 0% fett.



Glutenfri Vegetar Vegan Halal Kosher



1000g.

CITRIC ACID

v.nr: 46500022

CITRIC ACID er høykonsentrert syre med smak av sitron i pulverform. Supert for å unngå oksidering. Kan brukes i iskrem, drikker, konfekt m.m.



Glutenfri Vegetar Vegan Kosher



750g.

ASCORBIC ACID

v.nr: 46500020

ASCORBIC (Askorbinsyre) er et antioksidant (vitamin C). Forhindrer at frukt blir brun etter skrelling. Kan også brukes på kjøtt for å forhindre oksidering.



Glutenfri Vegetar Vegan Kosher



750g.

GUAR GUM

v.nr: 58050055

GUAR GUM er et fortykningsmiddel som er spesielt egnet ved kaldere temperaturer. Mye brukt innen gastronomi til å lage ferske oster, iskrem, croquette, gele, og syltetøy.

Guar utvinnes fra frøene til en bælgplante som vokser i India/Pakistan.



Glutenfri Vegetar Vegan Kosher



600g.

KAPPA GUM

v.nr: 58050062

KAPPA GUM gir en gele med en svært fast og smuldrende tekstur. Produktet setter seg raskt, og tåler temperaturer opp til 60 °C.

Kappa er fremstilt av utvalgte typer rødagler.

OBS! Kappa fungerer dårligere i syrlige væsker.



Glutenfri Vegetar Vegan



300g.

METILGEL

v.nr: 58050020

METILGEL blir til fast gele når den varmes opp, og går tilbake til flytende form når den avkjøles.

METILGEL er fremstilt av vegetabilsk cellulose.



Glutenfri Vegetar Vegan Kosher



500g.

POWDERED MILK 1%

v.nr: 00150512

Melkepulver med 1% fett.



Glutenfri Vegetar



500g.

POWDERED MILK 26%

v.nr: 00150507

Melkepulver med 26% fett.



Glutenfri Vegetar



500g.

GOMA GELLAN

v.nr: 58050117

GOMA GELLAN gjør det mulig å lage svært faste geleer som enkelt kan skjæres i skiver (økt effekt om det brukes sammen med kalsiumrike produkter). Geleen tåler opptil 90 °C når den har satt seg. Gellan er et polysakkarid som oppstår ved gjæring av av en bestemt bakterie.



Glutenfri Vegetar Vegan Kosher



600g.

PROMOCHI (Kuzu) v.nr: 58050005

PROMOCHI kan brukes som stivelse i sauser, supper og desserter. Gir en silkemyk konsistens, og setter ingen smak. Kuzu kan også brukes for å skape en "shiny" effekt. Strø den gjerne over grønnsaker, tofu, o.l. for steking, så får de et gyldent og sprøtt belegg. Kuzu kommer fra roten av Pueraria Lobata planten.



Glutenfri Vegetar Vegan



500g.

MALTOSEC v.nr: 58050030

MALTO trekker til seg og binder olje/fett svært godt, og omdanner det til et fint pulver. Med Malto kan du feks. lage spiselig snø av olivenolje. Er på grunn av binde-evnen også velegnet til å lage kjeks av nøtter (eks. pistasje-kjeks). Malto blir laget fra Tapioka stivelse som man får fra en rot kalt Maniok.



Glutenfri Vegetar Vegan Halal Kosher



▲ Patata Kuzu-Mochi: Dekorative potetkuber laget ved å kombinere en lett og luftig potetmos med Promochi (Kuzu). Smakfullt og dekorativt.



600g.

MALTODEXTRIN

v.nr: 00100620

Fortykkelsesmiddel for å forsterke volumet av mat uten å påvirke smaken.

Maltodextrin blir utvunnet fra mais.



Glutenfri Vegetar Vegan Halal Kosher



500g.

CREAM OF TARTAR

v.nr: 59000023

Stabilisator som brukes for å herde marengs. Den forhindrer krystallisering av sukker i sirup og glasur. Blandet med natriumbikarbonat fungerer det som bakepulver. Produktet er Kaliumbitartrat (et biprodukt fra vinproduksjon)



Glutenfri Vegetar Vegan Kosher



500g.

SUCRO EMUL

v.nr: 59000009

SUCRO EMUL er en emulgator som lar deg blande syrlige væsker / olje med vann. Fungerer også som en stabilisator for skum (AIR) (spesielt når du jobber med alkoholholdige væsker). Sucro oppstår ved reaksjon mellom sakarose og fettsyrer.



Glutenfri Vegetar Vegan Halal Kosher



500g.

GLICEMUL v.nr: 59000020

GLICEMUL er en emulgator som muliggjør blanding av vannbaserte væsker og olje. Glicemul er en vanlig stabilisator i iskrem.

Glicemul blir utvunnet fra plantefett.



Glutenfri Vegetar Vegan Kosher



500g.

FRUIT PECTIN v.nr: 58030000

FRUIT PECTIN NH brukes til tilberedning av syltetøy, marmelade og gele. Tåler høyere temperaturer. Fruktpektin kan holde på store mengder vann og danner geleeaktig struktur.



Glutenfri Vegetar Vegan Halal Kosher





500g.

LACTIWHIP v.nr: 00200520

LACTIWHIP inneholder ikke egg, og kan brukes som erstatning for Albuwhip. Produktet gir en skummende effekt.

LACTIWHIP er fremstilt ved hydrolyse av melkeprotein.



Glutenfri Vegetar Kosher



500g.

ALBUWHIP v.nr: 00200510

ALBUWHIP (eggehvite-pulver) brukes som erstatning for vanlig eggehvite.

Pulveret har en bindeevne som er 25% høyere en vanlig eggehvite.



Glutenfri Vegetar



500g.

BUBBLE v.nr: 00200522

Bubble lar deg lage spiselige bobler, og er et spennende supplement til mat og desserter.

Bubble er et pulver laget av eggehvite og xantana.



Glutenfri Vegetar



1000g.

v.nr:
00100306

ICING SUGAR antihumidity

Dette er melis som er motstandsdyktig mot endringer i luftfuktighet. Perfekt til dekorasjon av kaker og desserter.



Glutenfri Vegetar Vegan Halal



1000g.

ISOMALT v.nr: 00100540

ISOMALT er et "Sukker" som kan smeltes uten at det karamelliserer seg. Det er stabilt ved høye temperaturer (150 °C), en egenskap som gjør den velegnet til søte produkter som godteri, sukkerfri sjokolade, tyggegummi, konfitter, gelé og generelt matvarer til diabetikere. Isomalt er utvunnet fra sukrose.



Glutenfri Vegetar Vegan Halal Kosher



750g.

MALTITOL v.nr: 00100810

MALTITOL er et søtningsstoff, men brukes ofte til å justere viskositeten på geléer. Det kan også brukes som en lett fettbindende emulgator. Maltitol har en søtningsgrad på 0,8 ganger den man finner i vanlig bordsukker og er dermed velegnet for diabetikere, samt et vanlig produkt i lav-kalori iskrem. Maltitol er utvunnet fra maltose som man får fra stivelse.



Glutenfri Vegetar Vegan Halal Kosher



500g.

MANNITOL v.nr: 00100004

MANNITOL brukes i hardt godteri slik som tyggegummi, pastiller o.l. Kjemisk er det veldig likt sorbitol og gir en et "hardt skall" rundt produktet. Manitol bidrar også til å hindre klebrighet. Søtningsgraden er på 0,6 mot sukrose.

Mannitol er avledet fra glukose.



Glutenfri Vegetar Vegan Halal Kosher



1300g.

SORBITOL v.nr: 00100652

LIQUID SORBITOL brukes som søtningsmiddel i godteri, sjokolade, tyggegummi og sukkerfri coating. Sorbitol finnes naturlig i mange modne frukter, spesielt pærer og kirsebær, samt i utvalgte rødager. Søtningsgraden er på 0,6 mot vanlig bordsukker (sukrose). Produktet er laget fra glukose.



Glutenfri Vegetar Vegan



750g.

FRESH POWDER v.nr: 00100203

FRSEH POWDER (100% Erythritol) er kalorfri søtning spesielt egnet til drikke og tilberedning av kaker. Erythritol har en søtningsgrad på 0,6-0,7 ganger den man finner i bordsukker. Velegnet for diabetikere og populær i lav-kalori iskrem. Erythritol er utvunnet fra cellulose og andre vegetabiliske produkter.



Glutenfri Vegetar Vegan Halal Kosher



▲ Spiselige bobler. Du trenger kun 20g Bubble pr. liter væske for å lage flotte bobler. Bare tilfør luft (ved bruk av eks. et foam kit) og du får et flott og spennende produkt du kan dekorere retten med.



▲ Perfekt til kaker og desserter: Lactiwhip fra SOSA er en utmerket erstatning når du ikke kan bruke vanlig eggehvite i kaken. Sosa har også et Icing sugar (melis) som holder seg tørt lengre (antihumidity), og dermed er utmerket til dekor av kaker og desserter.



3000g.

GLUCOSE

v.nr: 00100615

GLUCOSE pulver som har en fortykkende, stabiliserende og konserverende effekt. Velegnet for å lage fruktbaserte produkter, som konfekt, godteri o.l. Grunnet dens høye anti-krystallisasjonsegenskaper brukes den også som stabilisator i iskrem.



700g.

TREHALOSE

v.nr: 00100112

TREHALOSE er et anti-fuktighet sukker. På grunn av sin høye evne til å absorbere væske/fuktighet, brukes den ofte i kakebunner og kjeks hvor man ønsker å beholde den tørre teksturen. Den virker også som en beskyttende barriere mot fuktighet i enkelte produkter, som eks. yoghurt med kjeks. Produktet er utvunnet fra tapioka stivelse.



7000g.

INVERTED SUGAR Liquid

v.nr: 00100210

Invertert sukker består av fruktose og glukose. Produktet er fuktighetsgivende, og holder bakverk o.l. produkter myke når du erstatter 10-15% sukrose med invertert sukker. Det opprettholder også fuktighet i icing og trøfler. Brukes også i iskremproduksjon som en "anti-frys" komponent.



3000g.

DEXTROSE

v.nr: 00100506

DEXTROSE er et ikke-krystalliserende sukker og brukes bla. ved ølbrygging som en energikilde for å øke veksten av bakterier. Det kan også brukes for forhindre iskrystaller i iskrem, og som et konserveringsmiddel for mat. Dextrose er et sukker-karbohydrat laget av stivelse.



500g.

ULTRATEX 3

v.nr: 58050086

ULTRATEX 3 er et fortykningsmiddel som ikke trenger å varmes opp. Perfekt til sauser og pureer. Ultratex 3 er både smak og fargeløs. I tillegg kan du ved å tørke produkter tilberedt med Ultratex 3, lage tynne spiselige "ark" med en crispy tekstur. Produktet er laget av modifisert Tapioka stivelse.



500g.

PROESPUMA HOT

v.nr: 57001001

PROESPUMA HOT er en stabilisator for varmt skum. Det lar deg lage skum av forskjellige pureer, og fungerer som et substitutt for fløte, gelatin eller fett.



700g.

PROESPUMA COLD

v.nr: 57001002

PROESPUMA COLD er en stabilisator for kaldt skum. Det lar deg lage skum av forskjellige pureer, og fungerer som et substitutt for fløte, gelatin eller fett. Løses opp i kald væske.



FRYSETØRKET FRUKT OG GRØNNSAKER

Frysetørkede produkter veier lite, kan lagres lenge og har både smak og næringsstoffer i behold.

Artikkelnr. Artikkel

- 44050360 - Whole freedried amarena cherries 80 g.
- 47300016 - Red beet root powder 300 g.
- 44050335 - Blueberry freedried 50 g. (Mirtil)
- 44050369 - Apple slices 50g.
- 47300014 - Tomato powder 600g.
- 44050352 - Freedried strawberries whole 60 g.
- 44050350 - Freedried blackcurrant 75 g.
- 44050427 - Freedried lemon powder 50, 750 g.
- 44050356 - Whole blackberry 80 g.
- 44050300 - Freedried raspberries whole, 75 g.
- 44050800 - Freedried raspberries whole 375 g.
- 44050374 - Freedried orange slices 80g.
- 44050358 - Freedried pear slices 40 g.



A COOL RECIPE FOR SUCCESS

PACOTIZING

Pacojet lar deg ta frosne produkter og forvandle de til fløyelsmyke mousser, kremer, sauser og iskrem. Fulle av smak og med alle næringsstoffer inntakt.

Spar verdifull tid på mise en place, og oppnå bedre utnyttelse av råvarene.

SLIK FUNGERER PACOTIZING:

FERSKE RÅVARER

FRYS

PACOTIZE

SERVER



PACOJET 2 PLUS

Perfeksjon à la minute

- 950W børsteløs motor (5 års garanti)
- 9X Auto-repeat på Pacotizing
- Nytt låsesystem for Pacotizing blade
- Gold Plus Pacotizing blade
- Kompatibel med Coupe-set



▲ COUP SET: Kutt, hakk, lag puré, pisk, lag skum og miks. Coupe settet lar deg tilberede friske, u-frosede matvarer raskt og enkelt. *Ikke kompatibel med Pacojet junior



PACOJET JUNIOR

Fokus på det essensielle

- Lavere pris
- 1000W motor (ikke børsteløs)
- Standard Pacotizing Blade
- Ikke kompatibel med Coupe-set

Kontakt oss for pris på Pacojet



500g.

INSTAGEL

v.nr: 58000008

INSTAGEL er et gelatin av protein og vann (fra svin). Produktet erstatter gelatinplater ved produksjon av gele. Beregn ca. 8 g Intstigel for hver gelatinplate du tidligere ville ha brukt. Kan løses opp i kald væske.



750g.

ELASTIC

v.nr: 58050036

ELASTIC gir en svært elastisk gele som er lett å jobbe med. Nedfrys vil geleen lett gi etter og kunne brette i mange små biter.

Elastic er laget av en blanding av carob bønne gum og karragenan (fra rødalge).



500g.

GELBURGER

v.nr: 58050031

GELBURGER brukes til å skape en helt ekstremt holdbar gele (både varm og kald). Geleen kan friteres, bakes og grilles. Gelburger kan også brukes til å "lime" sammen fisk, skalldyr og kjøtt. Obs! Fungerer dårligere med matvarer som er rike på kalsium.



Glutenfri



Vegetar



Vegan



Halal



Kosher



Glutenfri



Vegetar



Vegan



Halal



Kosher



500g.

MALTOSEC

v.nr: 58050030

MALTOSEC er maltodextrin utvunnet fra tapioca. Det absorberer fett og gjør det til et spiselig pulver. Lag feks. et smaksrikt pulver av olivenolje eller andefett. Fungerer til både kaldt og varmt fett.



Glutenfri



Vegetar



Vegan



Halal



Kosher



500g.

GELCREAM COLD

v.nr: 58050026

GELCREAM COLD er modifisert potet-stivelse, og brukes som et fargeløst tykningsmiddel. Det gir en kraftig tekstur og er utmerket når du skal lage vaniljekrem, krem av grønnsaker eller krem av supper.



Glutenfri



Vegetar



Vegan



Halal



Kosher



500g.

GELCREAM HOT

v.nr: 58050040

GELCREAM HOT er et fargeløst tykningsmiddel som gir en kraftig tekstur. Utmerket når du skal lage vaniljekrem, krem av grønnsaker eller krem av supper. Tåler høy temperatur og kan fryses. Produktet lages av maistivelse.



Glutenfri



Vegetar



Vegan



Halal



Kosher



1500g.

LIQUID GLUCOSE

v.nr: 00100609

LIQUID GLUCOSE er glukosesirup utvunnet av maistivelse. Produktet hindrer rekrystallisering av sukker i søtsaker og gummi-godteri. Det tilfører elastisitet og holder produkter som kaker, ics og trøfler friske.



Glutenfri



Vegetar



Vegan



Halal



500g.

PROESPUMA HOT

v.nr: 57001001

PROESPUMA HOT er en stabilisator for varmt skum. Det lar deg lage skum av forskjellige pureer, og fungerer som et substitutt for fløte, gelatin eller fett.



Glutenfri



Vegetar



Halal



700g.

PROESPUMA COLD

v.nr: 57001002

PROESPUMA COLD er en stabilisator for kaldt skum. Det lar deg lage skum av forskjellige pureer, og fungerer som et substitutt for fløte, gelatin eller fett. Løses opp i kald væske.



Glutenfri



Vegetar



Halal



Kosher



500g.



v.nr: 52005003

SMOKE AROMA

SMOKE AROMA er røykaroma i pulverform som du bruker for å tilføre røyk/grillaroma til maten.



500g.



v.nr: 52005005

GRILL AROMA POWDER

GRILL AROMA POWDER er grillaroma i pulverform som du bruker for å gi maten den samme gode aromaen som den får av å ligge på grillen.



750g.



v.nr: 58400002

AIR BAG PORC GRANET

AIR BAG PORC GRANET er grise-svor i grove biter med intens smak av gris. Produktet har en luftig og porøs tekstur. Perfekt som topping på forskjellige retter.



750g.



v.nr: 58400006

AIR BAG PATATA GRANET

Granulater av hvete og potet som kan brukes som topping eller panering for å gi en knasende tekstur til retten.



600g.



v.nr: 47300018

ROASTED PEPPER IN POWDER

Bakt paprika i pulverform.



250g.



v.nr: 48000251

SMOKED RED PEPPER

Sødmetfull og røkt rød paprika i pulverform.



500g.



v.nr: 59030014

ANTIOXIDANT POWDER

ANTIOXIDANT POWDER brukes til å forsinke oksidering i frukt og grønnsaker slik at de ikke blir brune.



500g.



v.nr: 47200033

JAPANESE GREEN TEA EXTRACT MATCHA

Ekstrakt av grønn japansk Matcha-te i pulverform.

VANNLØSELIG FARGEPULVER



ART. NR.

ARTIKKEL

- | | |
|----------|---|
| 59400100 | Black colouring powder 20g. |
| 59200012 | Purple colouring powder, 50g. |
| 59200014 | Blue colouring powder 50g. |
| 59200013 | Turquoise colouring powder 50g. |
| 59200015 | Brown colouring powder 50g. |
| 59200017 | Burgunder colouring powder 50g. |
| 59200016 | Red colouring powder 50g. |
| 59200018 | Orange colouring powder 50g. |
| 59200020 | Egg yellow colouring powder 50 g. |
| 59200021 | Lemon colouring powder 50g. |
| 59200022 | Green mint colouring powder 50g. |
| 59200023 | Kiwi green colouring powder 50g. |
| 59200024 | Green olive colouring powder 50g. |
| 59200007 | Metallic colouring bronze 20g. |
| 59200000 | Metallic colouring gold powder 30g. |
| 59200001 | Metallic colouring powder white Silver 20g. |

Velegnet til produkter som marsipan, glasur, pastillage, sukkerpasta og sukker blomster. Kan også brukes til farging av hvit sjokolade.





1250g.



v.nr: 00405014
**WHISKEY
PASTE**

Spann med Whisky paste.



1000g.



v.nr: 45300020
**ITALIAN HAZELNUT
PURE PASTE**

Tykkflytende pure av italienske hasselnøtter.



1200g.



v.nr: 45350003
**SOSA HAZELNUT
PRALIN 50%**

Hasselnøttpralin laget på ristede hasselnøtter. Inneholder 50% sukker.



1000g.

v.nr: 58300001
FISHGLUE

FISHGLUE er et geleringsmiddel (protein) som kommer fra fisk. Det brukes blandt annet i tradisjonell "aspic". Fishglue brukes også innen konditor til å lage "crispy" geleer, samt til stabilisering av mousse-liknende skum teksturer.



1500g.



v.nr: 48000400
VANILLA PASTE

Vanilje-paste av Bourbon vanilje dyrket på øyene i Det indiske hav. Blandt annet Madagaskar.



1500g.



v.nr: 48000412
LIQUORICE PASTE

Tykkflytende lakris paste.



500g.



v.nr: 47200002
LIQUORICE POWDER

Lakris pulver.



1000g.

v.nr: 58300000
MEATGLUE

MEATGLUE (Transglutaminase) gjør det mulig å lime sammen stykker av kjøtt.

Meatglue binder proteiner.

FORKLARING AV SYMBOLER



FETTLØSELIG FARGEPUKTER (SJOKOLADEPULVER)



Oljebasert fargepulver er velegnet til farging av kakaosmør og sjokolade. Kan også brukes til farging av makroner og glasur.

ART.NR.	ARTIKKEL
59300003	sjokoladepulver orange 30g.
59300001	sjokoladepulver gul 30g.
59300005	sjokoladepulver rød 30g.
59300007	sjokoladepulver burgunder 30g.
59300013	sjokoladepulver brun 30g.
59300011	sjokoladepulver grønn 30g.
59300009	sjokoladepulver blå 30g.
59300015	sjokoladepulver sort 30g.
59300017	sjokoladepulver hvit 60g.





900g.



COPPER PETA CRISPY

v.nr: 58500036

COPPER PETA CRISPY er kopperfarget popping candy med sjokoladesmak. Et «bruspulver» bestående av små biter som «popper» i kontakt med væske. Perfekt som topping på desserter.



900g.



SILVER PETA CRISPY

v.nr: 58500038

SILVER PETA CRISPY er sølvfarget popping candy med sjokoladesmak. Et «bruspulver» bestående av små biter som «popper» i kontakt med væske. Perfekt som topping på desserter.



900g.



GOLD PETA CRISPY

v.nr: 58500032

GOLD PETA CRISPY er gullfarget popping candy med sjokoladesmak. Et «bruspulver» bestående av små biter som «popper» i kontakt med væske. Perfekt som topping på desserter.



▲ Gi gjestene en liten "surprise" til desserten. Peta Crispy er både dekorativt og tilfører litt ekstra spenning til desserten da den "popper" når den kommer i munnen.



800g.



v.nr: 58500042

BLUE PETA CRISPY

BLUE PETA CRISPY er blåfarget popping candy med sjokoladesmak. Et «bruspulver» bestående av små biter som «popper» i kontakt med væske. Perfekt som topping på desserter.



900g.



v.nr: 58500046

PETA CRISPY LIME

PETA CRISPY LIME er et «bruspulver» bestående av små biter som «popper» i kontakt med væske. Perfekt som topping på desserter. Denne har smak av lime.



750g.



v.nr: 58500002

PETA CRISPY NATURAL

PETA CRISPY NATURAL er et «bruspulver» bestående av små biter som «popper» i kontakt med væske. Perfekt som en spennende topping på desserter.



BESTILL I DAG

WEB:

www.gastronaut.no

EPOST:

post@gastronaut.no

TELEFON:

66 77 80 60

(Mandag - fredag 08.00-1600)

Varene pakkes og sendes normalt neste arbeidsdag.

Gastronaut AS
Vakåsveien 9
N-1395 Hvalstad



gastronaut™