

TORRESGUM

A NATURAL CAROB GUM



G.A.TORRES, S. L.

G.A. TORRES is a well known family owned carob processing company, dedicated to process the fruits (pods) of the carob tree. The company is managed by the 3rd generation of the family Torres and is located with different manufacturing facilities at Valencia and its agricultural surroundings.

G.A. TORRES are collecting their own pods from farms in the area of Valencia or from other countries around the Mediterranean sea. The processing of the complete pods to carob powder and carob gum is enabling the company to select the raw materials up to their own requirements and those of their international customers.

We produce excellent quality of pure natural carob products, due to our long years' experience and advanced technology.

OUR PRODUCTION FACILITIES

Actually we have 3 production factories:

Carob kibbling factory: Built more than 50 years ago, our kibbling factory is located in the middle of a carob tree production area. In this factory we separate the carob seeds from the carob pulp. We can supply the raw material to our other sites.

Carob powder factory: Since 1985 specialized in carob powder, the raw material from this factory is the kibbled carob (carob pulp) which is roasted and ground in order to produce the carob powder. The product is used in more than 40 countries.

Locust bean gum factory: In the 90's we obtained a high expertise in the production and marketing of pet food LBG. Today we have developed a totally new technology with a state of the art machinery that allows us to produce a more natural food grade LBG than existing producers. At the same time our process is protecting the environment.

THE PRODUCT

Locust Bean Gum is a textural ingredient obtained from the seed of the carob fruit (*Ceratonia Siliqua*), LBG is obtained from the endosperm of the seeds after a de-husking, degermination and milling process.

LBG is one of the most important hydrocolloids used in the food industry. Its quality is known for its high content of galactomannan, its unique functional properties, natural origin and specific manufacturing process.

LBG FUNCTIONALITY

The functionality of our LBG range determines stability, consistency and texture. LBG is completely soluble when heating at 86° C, viscosity at 1% ranges from 1000 to above 3000 cps. If combined with Carrageenan, Agar or Xanthan Gums, Locust Bean Gum jellifies and enhances the texture of the gels where it is present, this is why it is used in a vast array of food systems as a thickening agent, binding water and is working in certain gel systems as a texture modifier.

The synergy with Kappa Carrageenan specially provide very interesting advantages:

- o Brittle gels become more elastic.
- o Gels become more creamy.
- o Syneresis is prevented.



APPLICATIONS

Natural carob gum



FROZEN DESSERTS:

For more creamy ice-creams.

Application areas: Ice Cream, milk ice, milkshake, soft ice, sorbet, water ice, yoghurt ice cream, others.



DAIRY:

For fresh dairy products and cheese ripening to fresh cream, milk, drinks, puddings and desserts.

Application areas: Butter & butter spreads, cheese, cream products, dairy drinks, desserts, vegetable products, others.



DRESSING & SAUCES:

For high quality soups, sauces and dressing with creamy taste and texture.

Applications areas: Dressing products, ketchup, mayonnaise, mustard, sauces, soups, pasta & noodles, potato flakes, ready meals, others.



JELLIES & FRUIT PREPARATIONS:

To form a gel as thickening agent and texture modifier.

Applications areas: Fruit filling, Jams & jellies, toppings, yogurt fruit preparations, others.



BAKERY PRODUCTS:

Increases shelf life by holding water, avoids leakage of fruit filling in cakes when baked and adds a pleasant texture and outstanding flavor release.

Application areas: Cakes, brioche ...



MEAT PRODUCTS:

As a partial or whole fat replacer, emulsion stabilizer or moisture binder.

Application areas: Improvement of the slicing of sausages, ham injection, moisture retention and production of fat reduced products.



PETFOOD:

To increase the viscosity of aqueous solutions in gravies and to enhance gel pastry systems together with Kappa Carrageenan, stabilizing dispersions.

Application areas: Canned petfood, others.



APLICACIONES

Goma de garrofín natural



POSTRES HELADOS:

Para conseguir un helado cremoso.

Áreas de aplicación: Helados, lácteos, batidos, sorbetes, polos, helado de yogurt, otros.



LÁCTEOS:

Para obtener productos lácteos frescos y cremas de quesos, bebidas lácteas, pudings y postres.

Áreas de aplicación: Mantequilla y mantequilla para untar, quesos, productos cremosos, bebidas lácteas, postres, productos vegetales, otros.



ALIÑOS Y SALSAS:

Para sopas de alta calidad, salsas y aderezos con sabor y textura cremosa.

Áreas de aplicación: Productos de aliños y adobos, ketchup, mayonesa, mostaza, salsas, sopas, pastas y fideos, copos de patata, platos preparados, otros.



GELATINAS Y FRUTAS:

Para formar un gel como agente espesante y modificador de la textura.

Áreas de aplicación: Relleno de frutas en panadería, mermeladas y gelatinas, toppings, yogurt de frutas, otros.



PRODUCTOS DE PANADERÍA:

Alarga su fecha de caducidad reteniendo gran cantidad de agua, evita el derrame de los rellenos de frutas en tartas cuando se hornean, proporciona una textura apetecible y un sabor sobresaliente.

Áreas de aplicación: Tartas, brioches, bollería, etc.



PRODUCTOS CÁRNICOS:

Como reemplazante total o parcial de las grasas y en la estabilización de emulsiones.

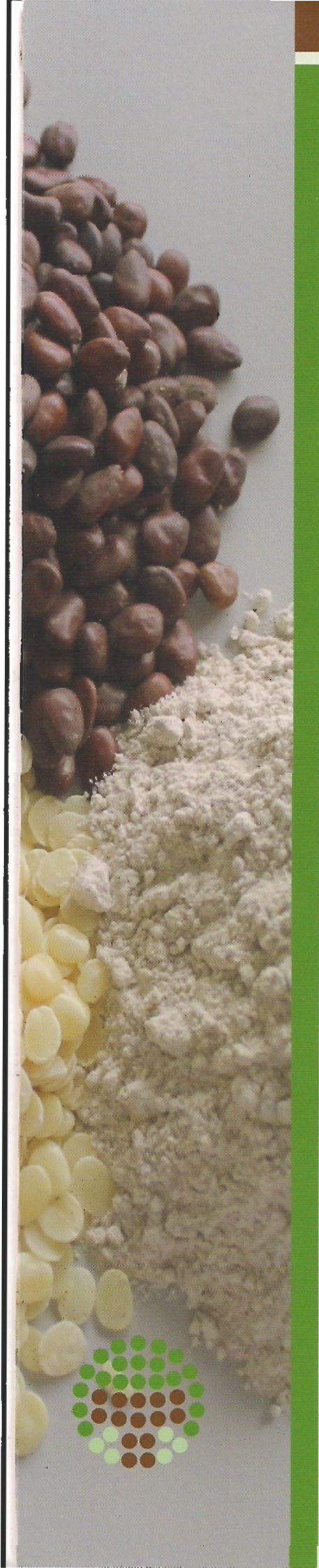
Áreas de aplicación: Salchichas y jamones mejorando su lonchabilidad y homogeneización y usado en productos sin grasa o bajos en grasa.



PETFOOD:

Para aumentar la viscosidad de la solución acuosa en salsas de comida enlatada y mejorar la textura de los geles formados con la Carragenina.

Áreas de aplicación: Comida de animales en latas, otros.



G.A. TORRES es una empresa familiar dedicada a procesar las algarrobas, el fruto del algarrobo. La empresa es dirigida por la tercera generación de la familia Torres y cuenta con diferentes lugares de producción en Valencia y su entorno agrícola.

G.A. TORRES recoge sus propias algarrobas de los agricultores y cooperativas del área de Valencia y de cualquier área del Mediterráneo. Procesar la algarroba entera para conseguir la harina de algarroba y la harina de garrofín permite a la empresa seleccionar la materia prima según sus requisitos y exigencias de sus clientes.

En nuestra empresa producimos una excelente calidad de productos naturales obtenidos de la algarroba debido a nuestra experiencia y avanzada tecnología.

NUESTRAS INSTALACIONES

Actualmente disponemos de 3 fábricas:

Fábrica troceadora de algarroba: Creada hace más de 50 años, está ubicada en una extensa área de algarrobos. En ella separamos la semilla de la pulpa. Nos permite autoabastecernos de materia prima en nuestras otras fábricas.

Fábrica de harina de algarroba: Desde 1985 especializada en la producción de harina tostada de algarroba, cuya materia prima es la pulpa que es tostada y molida para producir la harina tostada de algarroba. El producto se consume en más de 40 países.

Fábrica de goma de garrofín: En los años 90 tuvimos experiencia en producción de goma de garrofín para animales de compañía. Actualmente estamos en posición de ofrecer cualquier rango de viscosidad en alimentación humana, en nuestra nueva línea de producción con la última tecnología en el mercado en cuanto a maquinaria se refiere.

EL PRODUCTO

La goma de garrofín, es un ingrediente textural obtenido del endospermo de la semilla de la algarroba (*Ceratonia Siliqua*), tras un proceso de pelado, desgerminación y molienda.

La goma de garrofín es uno de los más importantes hidrocoloides utilizados por la industria alimentaria.

Su calidad es bien conocida por sus propiedades funcionales únicas, su origen natural y proceso de obtención.

FUNCIONALIDAD DE LA GOMA DE GARROFÍN

La funcionalidad de nuestra gama de goma de garrofín proporciona estabilidad, consistencia y textura a los alimentos. Es completamente soluble al calentar a 86°C, su viscosidad al 1% puede alcanzar entre 1000 y más de 3000 cps. Cuando se combina con Carragenina, Agar o Goma Santana, gelifica mejorando la textura de los geles donde está presente, es por lo que es usada en una gran variedad de sistemas alimentarios como agente espesante, retenedor de agua alargando la vida de los productos y en ciertos sistemas de gel como modificador de textura. La sinergia con la Kappa Carragenina, especialmente proporciona ventajas muy interesantes:

- o Los geles rígidos se vuelven más elásticos.
- o Los geles se convierten en más cremosos.
- o Previene la sinéresis.

ADVANCED TECHNOLOGY = HIGH QUALITY AVANZADA TECNOLOGÍA = ALTA CALIDAD

PRODUCT RANGE

- TORRESGUM LBG-10** Viscosity 1000+-200 Particle size 150 micron.
- TORRESGUM LBG-20** Viscosity 2000+-200 Particle size 150 micron.
- TORRESGUM LBG-25** Viscosity 2500+-200 Particle size 150 micron/75 micron.
- TORRESGUM LBG-30** Viscosity 3000+-200 Particle size 150 micron/75 micron.
- TORRESGUM LBG-SP** Viscosity and Particle size required by customer (Customized).

Packaging: food grade paper bags with internal polythylene liner of 25 kgs net.

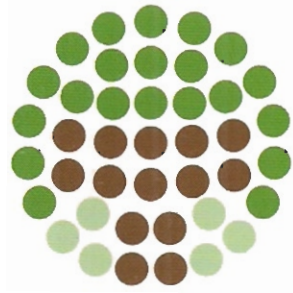
Storage and shelf life: 24 months in unopened original packaging. Kept in dry and cool place.

GAMA DE PRODUCTOS

- TORRESGUM LBG-10** Viscosidad 1000+-200 Granulometría 150 micras.
- TORRESGUM LBG-20** Viscosidad 2000+-200 Granulometría 150 micras.
- TORRESGUM LBG-25** Viscosidad 2500+-200 Granulometría 150 micras/75 micras.
- TORRESGUM LBG-30** Viscosidad 3000+-200 Granulometría 150 micras/75 micras.
- TORRESGUM LBG-SP** Viscosidad y Granulometría a medida de cada cliente en particular.

Envasado: sacos de papel de 25 kgs netos de uso alimentario con bolsa interior de polietileno.

Almacenamiento y vida útil: 24 meses con el envase cerrado y en lugar fresco y seco.



G.A. TORRES, S. L.

**CTRA. TURIS-SILLA, S/N
46389-TURIS (VALENCIA) SPAIN
TEL.:+34-962526292 – FAX.: +34-962526317**

**gatorres@gatorres.com
www.gatorres.com**