

GELITA

UPTO DATE

La revista para los clientes de GELITA

#44

Nuestro consejo:
¡Tartaleta de
chocolate con
frambuesa!

Receta en la página 15

Queridos lectores:

El Munich Strategy Group investigó a 3.500 empresas medianas alemanas. GELITA ocupa el lugar 33 entre los 50 campeones de innovación 2018. Para nosotros una prueba más de que vamos por buen camino con nuestra cultura de innovación. Así que en esta edición de *up2date* presentaremos dos estrenos mundiales: Gelatina de hoja con colágeno y un agente gelificante vegano en forma de hoja. En un nuevo proceso de producción, GELITA ha

conseguido llevar al mercado Agar-Agar en una estandarizada forma de hoja comparable con la hoja de gelatina.

También loable es FORTIBONE®. El péptido de colágeno bioactivo, cuya eficacia contra la atrofia ósea ha sido comprobada científicamente, cuenta con el Premio German Innovation Award 2019 y por lo tanto ya es el cuarto premio dentro de dos años. Una de las personas que principalmente se alegra sobre nuestro producto innovador es David Storl. Al múltiple campeón mundial y europeo de lanzamiento de peso el péptido de colágeno TENDOFORTE® le ayudó a recuperarse después de una lesión en la rodilla. "TENDOFORTE® no sólo alivió el dolor sino que acortó el tiempo de regeneración", dice Storl en una entrevista.

Esperamos que disfrute la lectura, ¡y que tenga un brillante verano!

Michael Teppner

Global VP Marketing & Communication
GELITA AG



Applications
Creatividad
con gelatina

GELITA habló con el atleta profesional David Storl

Innovación
Solución impecable –
NOVOTEC® CL800



[8]

Interview [4]
Sin dolor con
TENDOFORTE®

[10]



Primicia mundial [7]
Gelatina de
hoja vegana



NEWS [12]
Tuft-IT®, German
Innovation Award, ...



Receta favorita [15]
Tartaleta de
chocolate con
frambuesa

Nuevo:
¡Con
colágeno!

Innovación – Una primicia mundial

Más ventajas para la hoja de gelatina

¿Cómo se puede mejorar aún más un producto exitoso como la hoja de gelatina? GELITA se hizo está pregunta y desarrolló una primicia mundial: La gelatina de hoja con colágeno. A los consumidores muy conscientes de la salud les encantará este producto innovador.

Actualmente GELITA está llevando al mercado, la nueva gelatina de hoja, ya se han realizado las primeras entregas de muestras a mayoristas y supermercados. "Ya se ha empezado con la producción. Nos centraremos primero en el mercado alemán, aunque podríamos ya entregar en todo el mundo", dice Marwan Teubner, Head of Global Business Unit Retail de GELITA.

Simplemente remoje la hoja en agua fría, espere a que se hinche, exprima el agua con las manos, disuélvala en un poco de líquido y finalmente revuélvala en la comida. ¡Listo! La hoja de gelatina enriquecida con un diez por ciento de colágeno se deja aplicar como una hoja de gelatina clásica. También las cantidades en las recetas

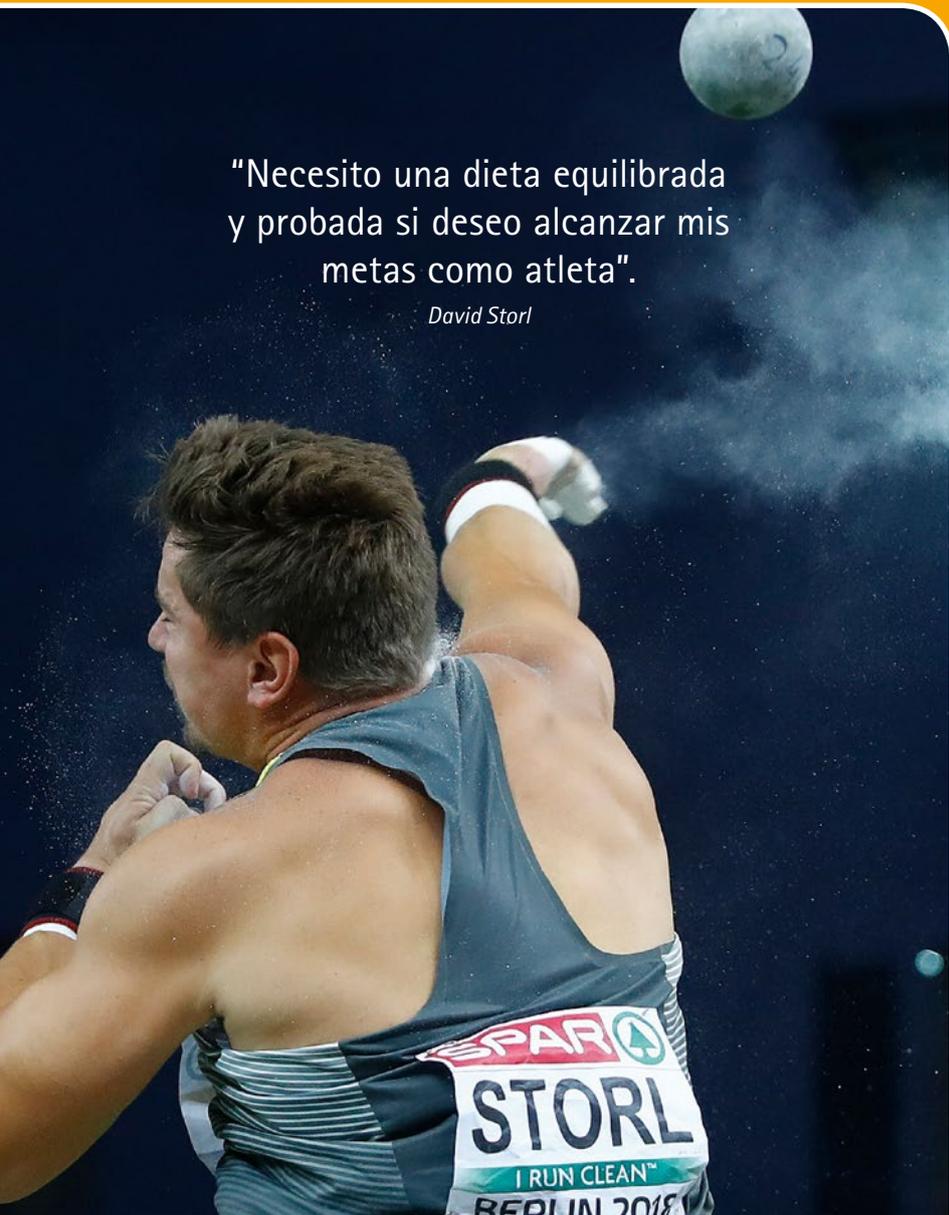
se pueden aplicar sin cambios. Por ejemplo si para una Panna Cotta se necesitan seis hojas de gelatina, éstas pueden ser reemplazadas por seis hojas de la nueva gelatina con colágeno

MÁS INFORMACIÓN:
Marwan Teubner
Tel. +49 (0) 6271 84-2112
marwan.teubner@gelita.com



"Con TENDOFORTE® volví a estar en forma"

En 2011, David Storl fue el primer alemán en ganar el campeonato mundial con 21 años. El fue el campeón mundial y europeo más joven en lanzamiento de peso y el primero en llevar ambos títulos al mismo tiempo. En general, Storl fue dos veces campeón mundial y tres veces europeo en su disciplina. En una entrevista el atleta cuenta como TENDOFORTE® le ayudó a recuperarse de una lesión de rodilla.



"Necesito una dieta equilibrada y probada si deseo alcanzar mis metas como atleta".

David Storl

Sr. Storl, usted acaba de llegar del Campeonato de Europa en pista cubierta en Glasgow, donde ganó la medalla de plata. En primer lugar felicitaciones por la medalla. ¿Cómo estuvo la competencia?

David Storl:

Estoy muy satisfecho con el resultado de 21,54 metros. El segundo lugar fue un grandioso éxito para mí. Ha sido hasta ahora, mi mejor tercer resultado en pista cubierta.

Usted estuvo combatiendo mucho tiempo una lesión en el tendón patelar.

David Storl:

2016 y 2017 han sido los años más difíciles en mi carrera. Quedé sexto en los campeonatos mundiales y undécimo en los Juegos Olímpicos, fue muy insatisfactorio para mí. Yo decidí cambiar a mi entrenador porque los entrenamientos con él ocasionaban mis problemas con mis rodillas. Esta fue una decisión difícil ya que yo había trabajado con él durante mucho tiempo.

¿Cómo fue que se lastimó la rodilla?

David Storl:

La lesión no sucedió de forma repentina, sino que fue un proceso de arrastramiento. Al comienzo tomaba analgésicos y me inyectaba en la rodilla, hice y tomé todo lo que fue posible para mejorar y así pude participar otros tres o cuatro años a un buen nivel. Hasta que llegué al punto, donde me vi obligado a cambiar mi entrenamiento y técnica.

¿Qué cambios hizo?

David Storl:

Cambiamos mucho. Trabajé con un especialista en alimentación y nutrición que coordinaba mi alimentación y entrenamiento con precisión. Raimond Hedgehog, nuestro fisioterapeuta de la Asociación Alemana de Atletismo me habló de TENDOFORTE®. Estaba muy convencido del producto y sugirió que podría ser una solución para mis problemas de rodilla y me podría ayudar a competir nuevamente con éxito en los campeonatos del mundo.

¿Desde cuándo toma TENDOFORTE® y qué efectos ha notado?

David Storl:

Tomo TENDOFORTE® desde octubre de 2017 y me ha ayudado mucho. Incluso después de un entrenamiento intensivo no tengo más dolor en la rodilla, que es lo más importante. Además el período de recuperación se ha acortado significativamente, eso significa que puedo entrenar más intensamente. TENDOFORTE® no sólo ha aliviado el dolor, sino que ha acortado el tiempo de regeneración.

El gran éxito llegó con el segundo lugar en el Campeonato Mundial de Atletismo en Pista Cubierta en Marzo de 2018, en Birmingham.

"Es importante que un producto sea probado"

David Storl

Allí, competí como un atleta sano y no tuve dolor en absoluto, ni durante, ni después de la competencia. Incluso después, pude volver a entrenar con intensidad sin ningún problema.

¿Cómo tomó TENDOFORTE®?

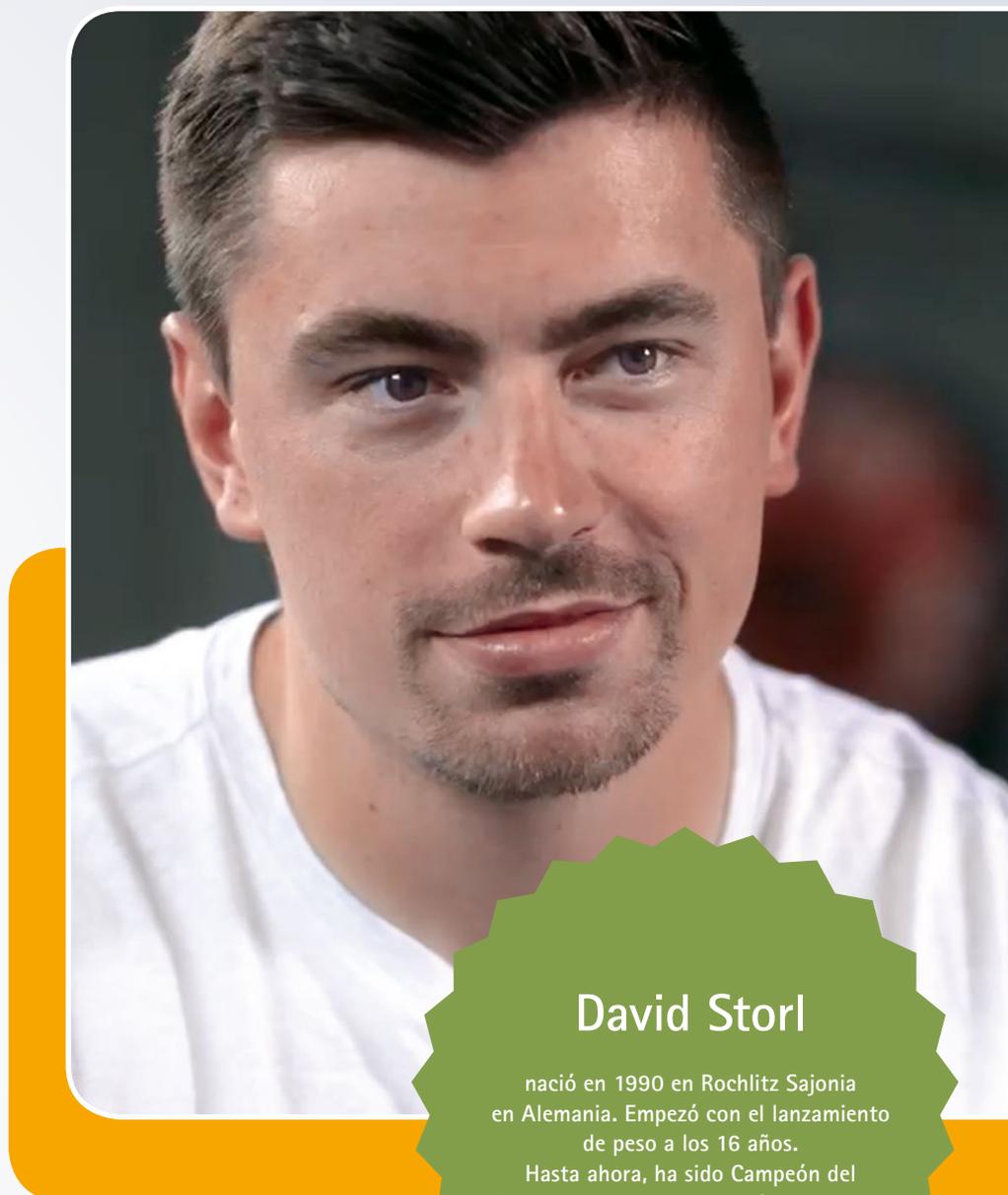
David Storl:

Siempre lo mezclaba con agua y lo tomaba en el coche en el camino a los entrenamientos. Tenía un montón de bolsas con TENDOFORTE® en todo lugar. En el coche, en los entrenamientos y en casa, para no poder olvidarme de TENDOFORTE® y tenerlo a la mano. Así, no tenía oportunidad de olvidarmelo (risas).

¿Cómo se podría mejorar la forma de ingerir TENDOFORTE®?

David Storl:

Sería genial y significativamente más fácil si habría por ejemplo, TENDOFORTE®, en barras



David Storl

nació en 1990 en Rochlitz Sajonia en Alemania. Empezó con el lanzamiento de peso a los 16 años.

Hasta ahora, ha sido Campeón del Mundo dos veces y Campeón de Europa en la disciplina.

o bebidas de fitness. Actualmente, es necesario mezclarlo cada vez y algunos atletas son demasiado flojos para hacerlo o se olvidan de tomarlo.

TENDOFORTE® ha sido comprobado en numerosos estudios. ¿Cuán importante es el apoyo científico para usted?

David Storl:

A través de los estudios sé que TENDOFORTE® funciona. Generalmente es importante para un atleta que un producto sea probado y seguro de tomar, es decir que no contenga sustancias prohibidas. Finalmente tomo el producto para recuperarme de mis lesiones y no para crear problemas en mi carrera.





Simpatico en la entrevista

Food first es el mantra de muchos atletas y sus nutricionistas. ¿Qué opina de eso?

David Storl:

Yo necesito una dieta equilibrada y comprobada si deseo lograr mis objetivos como atleta. A veces hay que tomar productos adicionales como batidos de proteínas para lograr mejores resultados. En relación a lanzamiento de peso, de disco u otros deportes similares se habla mucho de los músculos y la fuerza, pero se olvidan de los tendones y los ligamentos. Para mí, es importante fortalecerlos, porque la tarea de ellos es transferir el movimiento de los músculos y su fuerza en el movimiento necesario para el lanzamiento de peso o disco. Yo necesito tendones y ligamentos sanos y fuertes para obtener buenos resultados.

“Gracias a TENDOFORTE® no tuve más dolor”

David Storl

¿Cuáles son sus metas para el futuro?

David Storl:

En 2019 aspiro a ganar una medalla en el Campeonato Mundial en Qatar. Me gustaría lanzar 22 metros, lo que es una meta muy alta en lanzamiento de peso. Otro gran objetivo es ganar una medalla en los Juegos Olímpicos de 2020 en Tokio.

Señor Storl, gracias por la entrevista y le deseo mucha suerte y éxito en los campeonatos.

Historia de éxito con GELITA

GELITA apoya a nivel nacional e internacional a atletas profesionales y competitivos con péptidos bioactivos de colágeno, como por ejemplo, a David Storl, que después de un larga lesión en el tendón patelar, pudo entrenar otra vez sin dolor gracias a TENDOFORTE® encontrando así nuevamente el camino a la cima mundial. La empresa mantiene contacto directo con los atletas, médicos y fisioterapeutas.

Informes positivos de atletas profesionales de diferentes categorías como lanzamiento de peso, de jabalina, natación, tenis y baloncesto subrayan los resultados exitosos de los ensayos clínicos. Este éxito también lo puede confirmar el corredor australiano de media distancia Rorey Hunter, quién sufría una fractura por estrés en el pie y por recomendación de su médico tomó FORTIBONE®: “El proceso de curación de la fractura por estrés ha sido muy satisfactorio y ahora puedo retomar mi entrenamiento

a un 100 por ciento en alcance e intensidad. Desde que tomo FORTIBONE®, no tengo más molestias relacionadas con los huesos. También he mejorado mi mejor tiempo personal de diez kilómetros a menos de 30 minutos. Esto se debe a que puedo entrenar consecuentemente y una estructura ósea fuerte hace posible un entrenamiento estable. La ingestión y la tolerabilidad de FORTIBONE® son excelentes, yo lo recomiendo a cualquier atleta para evitar déficits con respecto a la salud ósea y la estabilidad y, por lo tanto, lograr siempre un rendimiento óptimo”.

MAS INFORMACION:

Dr. Jutta Hugenberg
Tel. +49 (0) 162 2633498
jutta.hugenberg@gelita.com



Rorey Hunter, atleta

GELITA desarrolla primer agente gelificante vegano en forma de la hoja



¡Primicia mundial!

Con el agente gelificante Agar-Agar en forma de hoja GELITA presenta a sus clientes una primicia mundial. Hasta ahora, el agente gelificante vegetal Agar-Agar sólo era posible adquirirlo en forma de polvo o como una mezcla con otros gelificantes.

En un nuevo proceso de fabricación, GELITA ha logrado producir, Agar-Agar en forma de hoja estandarizada comparable a la gelatina de la hoja. Esta forma aporta numerosas ventajas en el procesamiento de alimentos. En el futuro, los usuarios no tendrán problemas con mediciones poco claras como "una cucharadita" o conversiones aún más complicadas con diferentes soluciones de polvo. Cada hoja tiene una fuerza gelificante idéntica definida con precisión y por lo tanto facilita en gran medida la información de dosificación en recetas. Por lo tanto, las decepciones por recetas fallidas son cosa del pasado.

Uso en regiones calientes y para el público vegano/vegetariano

El clásico agente gelificante, la gelatina en forma de hoja, llega en parte a sus límites cuando es preparado en regiones calientes. La ventaja de que los productos de gelatina pueden derretirse a

temperatura corporal, se convierte en una desventaja en los países calientes. La comida debe ser consumida rápidamente después de su preparación, antes que, literalmente hablando, se derrita. Agar-Agar tiene un punto de fusión significativamente más alto y por lo tanto la comida se mantiene en condiciones más estables por más tiempo.

Otro aspecto es que parte de la población vegana o vegetariana no quiere renunciar a disfrutar de postres populares como Panna Cotta, Mousse au Chocolat o muchos otros platos.

"Hemos trabajado intensamente en el tema en los últimos años y hemos activado un desarrollo tecnológico interno. Para nosotros estaba claro que los productos que necesitan los consumidores deben ser fácil de usar. Por eso hemos transferido las conocidas ventajas de la estandarizada forma de hoja al Agar-Agar", así lo explica el Dr. Franz-Josef Konert CEO de GELITA. "Nuestro negocio principal sigue siendo la gelatina clásica, pero queremos cumplir con los

requisitos regionales y las preferencias de los consumidores y ofrecer soluciones óptimas".

El producto despierta gran interés

La presentación del nuevo producto consiguió gran interés en clientes potenciales, por la gran insatisfacción de los consumidores por la forma disponible en el mercado de los productos en polvo a base de Agar-Agar.

En los próximos meses, GELITA junto a sus clientes existentes, ofrecerá las hojas Agar-Agar también en ferias comerciales.

MÁS INFORMACIÓN:
Marwan Teubner
Tel. +49 (0) 6271 84-2112
marwan.teubner@gelita.com

Creatividad con gelatina

Proyecto de
arte con gelatina
de GELITA

Actriz, fotógrafa, artista conceptual – Magdalena Korpas es una artista multi-talenta. En su último proyecto Stigma, aborda un tema tabú – y recurre a la gelatina balística GELITA en su implementación.

“La creatividad es parte de mi vida. Todo lo que hago se basa en un concepto”, dice Korpas, quien nació en Gdansk, Polonia, y después de vivir un tiempo en París y Los Angeles radica ahora en Londres. Con Stigma se dedica al tema de la atracción sexual genética. Esto abreviado como GSA. Esta palabra clave significa la atracción sexual entre parientes de sangre que se encuentran por primera vez como adultos. “En Los Angeles, conocí a una mujer que estaba en una relación GSA. El problema me interesó debido a los estigmas ligados a la sociedad. “Korpas habló con psicólogos e investigó intensamente sobre GSA. La agencia londinense House of Greenland le dio la oportunidad de realizar su obra como artista en residencia. “Ya que personas que están en una relación GSA no desean aparecer como tal en la sociedad, sino que prefieren verse



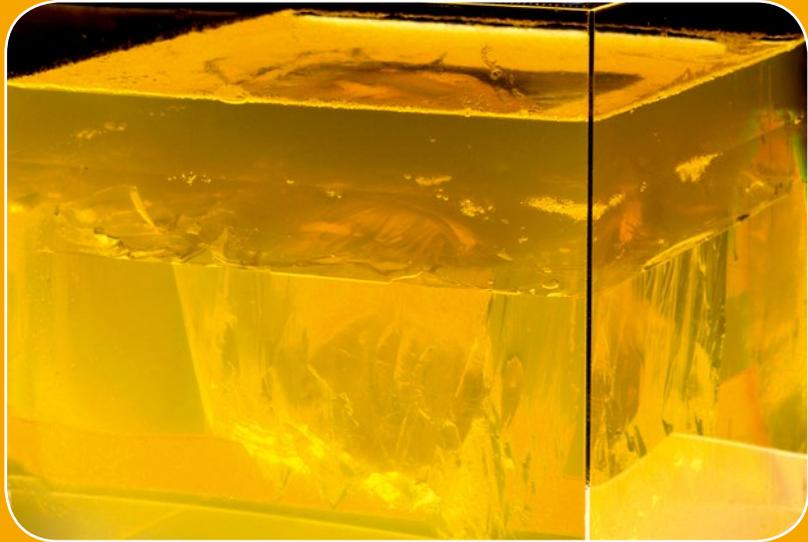
La instalación artística Stigma está dedicada al tema de la Atracción Sexual Genética (GSA). Su objetivo es estimular al espectador a pensar en la sociedad.



trabajo fotográfico. Korpas se contactó con GELITA y la empresa no sólo proporcionó el material, sino también le ofreció su apoyo técnico. “Quería un cubo de gelatina, en el cual se incrustaban dos cabezas también formadas por gelatina.

Una cuestión de paciencia

Korpas realizó primero moldes de rostros en yeso, que luego llenó con la gelatina balística disuelta en agua. Cuando la masa adquirió una consistencia fija, retiró el molde de yeso y empezó a trabajar la cara. “Quería mostrar cómo la tragedia y el estigma deforman la cara.” Después, la artista preparó gelatina para los cubos. “Fue difícil encontrar el momento adecuado para colocar las cabezas en el cubo de gelatina. La masa de gelatina en el cubo debía ser tan suave que las cabezas pudieran hundirse, pero a la vez no tan calientes que pudiera disolver las cabezas”, dice Korpas, describiendo el problema y riendo: “Necesité mucha paciencia.” Durante tres meses, trabajó Korpas en los objetos que ahora son expuestos en Londres. Usted puede ver la instalación artística de Magdalena Korpas en su sitio web. Allí también muestra un video sobre la creación de la obra.



Magdalena Korpas incrustó dos cabezas de gelatina en un cubo de gelatina rígida.

transparente, opté por usar un material transparente y ligeramente coloreado. Así es como se me ocurrió la idea de recurrir a la gelatina balística”, explica Korpas.

La instalación artística con gelatina debe ser parte de una trilogía a la cual pertenecen Feature Constellations y un

Yo no tenía experiencia alguna con gelatina, por lo tanto me sentí muy agradecida por los muchos consejos útiles que me proporcionó Christoph Simon, mi contacto en GELITA. A través de él por ejemplo, aprendí qué temperatura y calidad de agua debo tener para una disolución y resultados óptimos.

MAS INFORMACION:
Dr. Christoph Simon
Tel. +49 (0) 6271 84-2535
christoph.simon@gelita.com
<https://korpasmagdalena.wixsite.com/korpas>

Solución impecable



En 2015, cwTec cambió a un lubricante refrigerador con NOVOTEC® CL800 en su producción. ¿Qué ha cambiado desde entonces? La producción se ha vuelto más eficaz, más limpia y más respetuosa con el medio ambiente y los empleados se sienten mucho más cómodos.

La empresa de Hage, en el norte de Alemania, desarrolla, diseña y fabrica maquinaria, plantas y herramientas. Los productos de calidad y soluciones únicas se utilizan en todo el mundo en la industria del té y del café en la industria alimentaria, así como en la limpieza y renovación de alfombras. Hasta 2015, cwTec utilizó en su producción lubricantes refrigeradores a base de aceite. "Estábamos muy insatisfechos con estas sustancias, especialmente por la inhalación del vapor que contiene aceite mineral, el cual puede dañar la salud a largo plazo. Por este motivo, algunos empleados, no pudieron continuar realizando su trabajo", lamenta Christoph Wenk, quien fundó la compañía en 1991 como una empresa de sólo dos personas y hoy emplea a 70. Además, había otras desventajas de los lubricantes de refrigeración a base de aceite, como alto consumo del lubricante de refrigeración, aumento de los tiempos de inactividad

debido a las impurezas y un reemplazo frecuente de lubricantes de refrigeración así como su baja durabilidad, lo que es importante en máquinas poco utilizadas.

"Nuestra experiencia con NOVOTEC® CL800 que contiene un lubricante refrigerador es muy buena".

Christoph Wenk, Director General de cwTec

"Probamos de todo en vano, hasta que a través de una revista comercial para Ingeniería Mecánica me enteré de NOVOTEC® CL800 de GELITA". Después de un ensayo de campo, Wenk quedó convencido del producto innovador y cambió por completo al lubricante refrigerador que contiene NOVOTEC® CL800.

"Utilizamos el nuevo producto en alrededor de 30 tornadoras, fresadoras, planas y cilíndricas, en las que procesamos materiales como latón, aluminio, titanio, todo tipo de plásticos, así como plásticos duros, blandos y acero resistente a la corrosión", dice Wenk y subraya: "Nuestra experiencia con el lubricante refrigerador que contiene NOVOTEC® CL800 es muy buena. Ha sido una muy buena decisión". Los resultados del trabajo son excelentes y las piezas de trabajo quedan limpias y secas. "Incluso las virutas salen muy secas, lo que indica el bajo consumo del lubricante refrigerador y simplifica significativamente la eliminación de residuos, actuando respetuosamente con el medio ambiente". Esto es una gran ventaja en el rectificado cilíndrico y plano, porque de esto resultan virutas extremadamente finas, en las cuales es difícil eliminar la suciedad por el aceite mineral. Incluso en su utilización en máquinas de poco



En uso en cwTec: NOVOTEC® CL800 que contiene lubricante refrigerador.

uso, Wenk ha tenido una experiencia positiva con las máquinas: "Hasta ahora, teníamos que reemplazar el lubricante de refrigeración cada medio año porque se estropeaba. Ahora estamos trabajando en una de estas máquinas con el mismo producto desde hace dos años".

Que los lubricantes de refrigeración con NOVOTEC® CL800 son una solución limpia, se muestra también en el entorno de producción. "La niebla provocada por el aceite que estaba en todas partes ya no existe. Las máquinas, las herramienta, su entorno y el suelo ahora permanecen mucho más limpios. ¿Y qué dicen los empleados? "Están felices, porque su trabajo se ha vuelto mucho más agradable, sus manos ya no están manchadas de aceite y el aire permanece limpio." Pero Wenk quería una mayor precisión y solicitó un análisis del aire, el cual fue realizado por la asociación comercial. El resultado fue muy agradable: No se detectaron sustancias nocivas. La conclusión de Wenk después de cuatro años: "Puedo recomendar especialmente todas las empresas que mecanizan y lijan, el cambio a NOVOTEC® CL800 que contiene lubricante refrigerador".



Resultado impecable: Una pieza de acero 1.2379 HRC 60-62. terminada con el lubricante refrigerador que contiene NOVOTEC® CL800.

NOVOTEC® CL800 – el aditivo de GELITA para lubricantes de refrigeración

Aplicación:	Aditivo para lubricantes de refrigeración en el procesamiento de metales y plásticos
Composición:	Aditivo a base de proteínas
Mecanismo de acción:	Película de protección de proteínas hidrófilas

VENTAJAS

- Mejor calidad de la superficie de las piezas de trabajo
- Superficies limpias gracias al efecto easy to clean
- Respetuoso con la piel y biodegradable

MÁS INFORMACIÓN:
 Dr. Matthias Reihmann
 Tel. +49 (0) 6271 84-2538
 matthias.reihmann@gelita.com

Cumbre: Nutrition in Athlete Development Summit

Gran acierto: Productos GELITA ganan prestigio entre los atletas

En marzo de 2019, se llevó a cabo en Dusseldorf, Alemania, la segunda cumbre Nutrition in Athlete Development Summit. El evento bien visitado, estuvo dirigido a atletas profesionales, entrenadores, representantes de clubes deportivos y asociaciones, así como a los proveedores de nutrición deportiva y suplementos dietéticos de todo el mundo. Expertos reconocidos internacionalmente informaron sobre los últimos hallazgos en cuanto a nutrición para atletas.

GELITA aprovechó la oportunidad para encontrarse con especialistas en nutrición y representantes de los principales clubes deportivos y asociaciones, incluyendo FC Porto, FC Red Bull Salzburg, el Arsenal Football Club, la Federación Central de la Clubes de fútbol portugueses, la Federación de Hockey sobre Hielo y la Agencia Nacional de Anti-Dopaje de Alemania. "Podimos llevar a cabo muchas conversaciones. Especialmente interesados en nuestros péptidos bioactivos de colágeno se mostraron los representantes de los clubes de fútbol", confirma satisfecho Oliver Wolf, Jefe de B2B Marketing, GELITA.



Buscar: "Botella de cola comestible" en www.youtube.de

La botella comestible de Coca-Cola

Es divertido para cualquier fiesta de cumpleaños o celebración – y está presente en muchos canales de youtube: La botella de cola comestible. La receta con cola y gelatina es muy simple.

LOS INGREDIENTES: 1 botella PET de cola (0.5l)
50 g de gelatina en polvo (equivalente a aprox. 33 hojas de gelatina)
cinta adhesiva fuerte

PREPARACIÓN:

Ponga la cola en un tazón. Agregue un poco de agua a la gelatina, remover bien, dejar que se hinche y luego calentar hasta que se disuelva. Caliente la cola y luego agregue la gelatina disuelta a la cola y mezcle bien. Retire la etiqueta cuidadosamente de la botella, a continuación, corte el frasco longitudinalmente en un lado con un cortador y cierre el corte con la cinta adhesiva, llene la botella con cola y póngala en el refrigerador. Cuando la cola se haya puesto firme, retire la cinta adhesiva y retire cuidadosamente la botella de plástico. Coloque la Etiqueta alrededor de la botella y péguela con la cinta adhesiva y lista está ¡la botella de cola!

GELITA gana el premio a la Innovación

Michael Teppner, Global VP Marketing & Communication y Martin Walter, Director Business Development, Health & Nutrition con el German Innovation Award 2019.



FORTIBONE® de GELITA fue galardonada con el premio German Innovation Award 2019 en la categoría "Excellence in Business to Business" en el sector "Pharmaceuticals". El péptido de colágeno bioactivo ha demostrado que ayuda contra la atrofia ósea. El German Innovation Award reconoce innovaciones que tienen un impacto duradero y que proporcionan a las personas un valor añadido.

"Estamos muy orgullosos de este premio que confirma el poder de innovación de nuestra empresa y aprecia nuestro esfuerzo para probar científicamente la eficacia de nuestros productos", dice Michael Teppner, Global VP Marketing & Communication. El German Innovation Award fue otorgado a GELITA por segunda vez consecutiva. En 2018 el aditivo del agente limpiador NOVOTEC® CB800 fue galardonado con el afamado premio. Ahora GELITA logró con FORTIBONE® ganar el premio también para el sector de la salud.

Varias veces galardonado

Para FORTIBONE® es el German Innovation Award ya el cuarto premio dentro de dos años. En 2018 recibió el premio "Fi South America Innovation", el premio más alto para ingredientes, productos y suplementos dietéticos en América del Sur, así como los premios globales "NutraIngredients Award" y "Best Functional Ingredient of the Year".

TUFT-IT® Camino hacia el éxito

En 2016, GELITA MEDICAL lanzó al mercado la gelatina fibrilar para una controlada hemostasis: GELITA TUFT-IT® combina las propiedades positivas de un hemostático con el simple manejo de una estructura de fieltro. Cómo ha sido recibido el producto por los médicos y lo que GELITA MEDICAL está haciendo para mejorar el grado de reconocimiento de TUFT-IT®, se detalla en los siguientes ejemplos: En el Congreso No. 136 de la Sociedad Alemana de Cirugía en Múnich, Alemania, en marzo de 2019, cuatro cirujanos presentaron sus experiencias con el innovador hemostático. Los expertos informaron sobre su aplicación en cirugía abierta y laparoscópica hepática, torácica, cirugía pulmonar y diversos tipos de cirugías viscerales. También informaron sobre las diferencias entre la celulosa y los materiales a base de gelatina en la hemostasis y la cicatrización de heridas. Con TUFT-IT®, GELITA MEDICAL ya ha convencido a varios hospitales de los beneficios del producto. En la India incluso ha sido colocada en una importante lista y viene siendo utilizada regularmente allí en diferentes procedimientos de uso.

Para establecerse aún más fuerte en el mercado, GELITA MEDICAL organiza diversos eventos. Hay capacitaciones regionales y talleres de los socios comerciales a intervalos regulares. Hasta fin de año, GELITA MEDICAL participará de algunos congresos nacionales e internacionales, como el SMIT (Society for Medical Innovation and Technology) en Heilbronn, el Congreso Chileno e Internacional de Cirujanos No. 92 y otros.

MAS INFORMACION: Steffen Ritzal
Tel. +49 (0) 6271 84-2022
steffen.ritzal@gelitamedical.com





HIGHLIGHT PARA CORREDORES

GELITA
TRAIL MARATHON HEIDELBERG
urban & nature | 1.500 vertical meters

La séptima edición del GELITA Trail Marathon 2019 se llevará a cabo el 6 de octubre de 2019. En la ruta de 42 kilómetros, que comienza en el pintoresco casco antiguo de Heidelberg y después sobre los senderos forestales naturales, los participantes deberán superar 1.500 metros de altitud y subir tres montañas. Para todos los corredores entusiastas que lo prefieren menos extenuante, hay clasificaciones de relevos y distancias más cortas. **Inscripción en: www.trailmarathon-heidelberg.de**

FERIAS

Citas feriales 2019:
Visite GELITA y experimente productos innovadores para las grandes tendencias del mañana. En la segunda mitad del año estaremos presentes, entre otras, en las siguientes ferias:

Vitafoods Asia, Singapore	25. al 26. Septiembre 2019
SupplySide West (SSW), Las Vegas	17. al 18. Octubre 2019
Customer Symposium Food & Health, Heidelberg	23. al 24. Octubre 2019
CPhI, Frankfurt	05. al 07. Noviembre 2019
Food Matters, London	18. al 20. Noviembre 2019
FIE, Paris	03. al 05. Diciembre 2019

Impresión

uptodate es una información del Grupo GELITA

Editor:
GELITA AG
Uferstr. 7
69412 Eberbach
Alemania
www.gelita.com

Redacción:
V.i.S.d.P: Stephan Ruhm,
Marketing y Comunicación
stephan.ruhm@gelita.com
Michael Teppner,
Vicepresidente de Marketing
y Comunicación
michael.teppner@gelita.com
Tel.: +49(0)62 71 84-2190
Fax: +49(0)62 71 84-2718

Concepto, texto y diseño:
srg werbeagentur ag, Mannheim

Traducción al español:
Milagros Cárdenas-Keller

Reproducción sólo con autorización de la redacción.



Tartaleta de Chocolate y Frambuesa

¡Receta favorita de Brasil!

Preparación

Biscocho de tarta

Precalentar el horno a 180o Celsius, separar los huevos, batir espumosamente las yemas de huevo con el azúcar. Agregar el almidón tamizado, el cacao en polvo y la sal, remover suavemente con una espátula o varillas. Mientras tanto, derretir el chocolate en baño de agua o en el microondas, colocarlo en el tazón y remover todo junto. Batir las claras de huevo con rigidez, y mezclar cuidadosamente primero una mitad, luego la segunda mitad. Poner la masa en un molde engrasado y con papel de hornear de 20 x 20 centímetros y hornear durante 15 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar. Retirar el pastel del molde y cortar con un molde cuatro fondos con un diámetro de siete centímetros. Se pueden cortar también moldes más pequeños y resultarán más tartaletas. Cubrir el biscocho con frambuesas. Colocar papel de acetato alrededor de la tartaleta y cerrarlo con cinta adhesiva.

Mousse de chocolate

Remojar la hoja de gelatina en agua fría durante diez minutos y luego exprimirla suavemente. Llevarla a una cacerola junto con la leche y el azúcar. Remover a baja temperatura de calor hasta que la gelatina se disuelva. La gelatina no debe hervir, de lo contrario pierde su poder gelificante. Derretir el chocolate en un baño de agua o en microondas. Agregar primero sólo la mitad del chocolate a la mezcla de gelatina y luego la segunda mitad. Reservar. Batir ligeramente la crema, agregar a ésta la masa de chocolate. Revolver hasta obtener una consistencia cremosa y ligera. Si la masa es demasiado líquida, ayuda colocarla por unos minutos en el congelador, cuando esté más firme puede continuar removiéndola hasta conseguir la consistencia adecuada.

Tartaletas

Usando una manga de repostería, coloque la mezcla sobre las tartaletas y llénelas hasta el borde del papel. Alisar con una espátula de masa. Poner las tartas en la nevera por lo menos durante cuatro horas. A continuación, retire cuidadosamente el papel y decore las tartas con chocolate y frambuesas.

Variante: Tome fresas o moras en lugar de frambuesas.

Ingredientes

Biscocho de tarta

4 huevos, 60 g de azúcar, 30 g de almidón, 1 cucharada (7 g) de cacao en polvo, 1 pizca de sal y 100 g de chocolate semiamargo (50 % cacao)

Mousse de chocolate

3 hojas de gelatina, 100 ml de leche, 60 g de azúcar, 200 g de chocolate semiamargo (50 % cacao) y 40 g de crema batida

Decoración

250 g de frambuesas y Rallado de chocolate



!Nuevos folletos listos para descargar los encuentra en www.gelita.com!

Sigamos en Facebook, Twitter, YouTube und LinkedIn.



También puede leer uptodate en Internet. Todos los artículos de la Revista de los Clientes GELITA aparecen en Inglés, Alemán, Portugués y Español. Eche un vistazo: Encuentre usted en www.gelita-uptodate.com la actual edición, así como las anteriores.

GELITA AG
Uferstr. 7
69412 Eberbach
Alemania

www.gelita.com

GELITA
Improving Quality of Life