



COMPLEMENTOS



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

COMPLEMENTO TECNOLÓGICO EN POLVO CRISTALINO

CRÉMOR TÁRTARO

ACIDULANTE Y GASIFICANTE



0 kcal/g

COMPLEMENTO TECNOLÓGICO ACIDULANTE Y GASIFICANTE

DAYELET CRÉMOR TÁRTARO se encuentra en forma natural en la uva verde, de donde se obtiene a partir del ácido que cristaliza en las paredes de los depósitos de las bodegas. Se presenta en forma de cristales blancos incoloros de alta pureza (99%) y muy soluble en agua.

SIN AZÚCAR, SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN HUEVO,
SIN SOJA, SIN FRUTOS DE CÁSCARA Y SIN SAL.

En confitería se usa en diversas aplicaciones por sus propiedades para reblandecer el azúcar y en jarabes para evitar cristalizaciones, y siempre en pequeñas dosis de 1 a 3 gramos por kilo/litro de producto tratado. También se usa para montar mejor las claras y en las yemas cocidas para mantener su color más natural. Puede sustituir el zumo de limón en sorbetes y granizados, también se emplea como gasificante de poca fuerza en impulsores y levaduras.

INGREDIENTES:

Bitartrato potásico.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

0 kcal / 0 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 0%. Fibra alimentaria: 0%. Proteínas: 0%. Sal: 0%.

MÁS INFORMACIÓN:

<https://www.dayelet.com/es/cremor-tartaro.html>



Emulift Ibérica, s.l.
c/ Copérnico, 40 n.4
08784 Piera (Barcelona).
Reg. Sanitario: 31.25/B.