



SIN GLUTEN

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN



MEJORANTE NUTRICIONAL EN POLVO

SALVADO DE ARROZ

LARGA CONSERVACIÓN
SIN GLUTEN



3,9 kcal/g

SALVADO DE ARROZ SALVADO Y GERME DE ARROZ

DAYELET SALVADO DE ARROZ es un ingrediente de origen totalmente natural, compuesto del salvado y del germen del arroz. Se presenta en forma de polvo fino de color marrón claro finamente triturado y tamizado, de larga conservación ya que ha sido estabilizado con un tratamiento de calor después de obtener una parte de aceite de arroz. Contiene todos los componentes esenciales del grano entero del arroz, de tal manera que añadiéndolo a una harina blanca de arroz, la convertiremos en una harina integral a nuestro gusto y paladar. Es decir, puede convertir en "integral" cualquier tipo de harina blanca. Es ideal para mejorar el aspecto y la calidad de la panificación "Sin Gluten".

Se usa pues para enriquecer nutricionalmente cualquier harina blanca y convertir todas nuestras recetas en panes y postres integrales a la carta, mejorando sabor, textura y conservación. Y lo más importante DAYELET SALVADO DE ARROZ es un complemento que hace más digestiva nuestra alimentación debido a su alto contenido en fibras solubles e insolubles. Su empleo es cada vez más extendido en panes, postres, sopas, ensaladas, yogures, etc. En productos horneados, debido a la finura de sus partículas, puede añadirse entre un mínimo del 5% y un máximo del 10%, en harinas y almidones para conseguir un paladar más sabroso y una textura más suave, por ejemplo en bizcochos, cupcakes, madalenas, galletas, arepas, barras energéticas, todos con una apariencia y sabor más integrales.

INGREDIENTES:

Salvado y germen de arroz.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

390 kcal/1538 kJ por 100 g. Grasas: 21%, de las cuales son saturadas: 4%. Hidratos de carbono: 32%, de los cuales: azúcares: 2; almidones 30%. Fibra alimentaria: 25%. Proteínas: 14%. Sal: 0%. Índice Glucémico MEDIO = 55.

MÁS INFORMACIÓN:

<https://www.dayelet.com/es/salvado-arroz.html>

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

DAYELET SALVADO DE ARROZ es un ingrediente innovador y muy saludable que posee todo el poder nutritivo del arroz en forma compensada para aplicarlo con mayor eficacia y rendimiento. Posee las mismas calorías que cualquier harina comercial, sin embargo sus contenidos nutritivos están mucho más equilibrados. Su contenido de fibra retiene los líquidos aumentando el frescor y mejorando el color; sus almidones funcionales contribuyen a la textura crujiente del alimento; su proteína estabiliza y aporta aminoácidos y antioxidantes naturales que no poseen las harinas sin gluten; y su aceite de germen es en un 80% insaturado y aporta sabor y suavidad a los alimentos. DAYELET SALVADO DE ARROZ es un excelente nutriente completo que está indicado para todas las personas con fatiga o falta de energía, y es especialmente adecuado por su contenido en lisina. Es también ideal para dietas de descanso del trigo o de control de peso y para regular el tránsito intestinal.



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