



# COMPLEMENTOS



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

## COMPLEMENTO TECNOLÓGICO

# ÁCIDO CÍTRICO

ACIDULANTE Y SABORIZANTE  
PRESENTADO EN FORMA CRISTALINA

100g e



0 kcal/g

### COMPLEMENTO TECNOLÓGICO

ACIDULANTE Y SABORIZANTE

DAYELET ÁCIDO CÍTRICO es un ácido orgánico que se obtiene mediante la fermentación enzimática de melazas de azúcar. Se presenta en forma de cristal soluble, de sabor ácido fuerte y agradable. En confitería tiene muchas aplicaciones por su propiedad fundamental que previene las oxidaciones, potenciando y regulando la actividad de otras sustancias conservantes y antioxidantes. Su dosis de empleo siempre oscila sobre más o menos el 1%.

En postres y bebidas refrescantes aporta su sabor ácido característico de limón y regula el pH.

**SIN AZÚCAR, SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN HUEVO, SIN SOJA, SIN FRUCTOSA, SIN COLESTEROL, SIN SODIO Y SIN FRUTOS SECOS.**

En las mermeladas actúa gelificando la pectina de las frutas, dándoles mayor duración, aportando también un punto ácido agradable. Potencia el efecto de los aromas de todas las frutas retardando su oscurecimiento. Como acidificante se usa en mermeladas, gelatinas, zumos, refrescos, polos, caramelos, golosinas, etc. Estabiliza el color natural de bebidas, golosinas y de las yemas cocidas. Puede sustituir el zumo de limón en sorbetes y granizados. Igual que el crémor tártaro modifica las propiedades reológicas del azúcar, haciéndolo más moldeable.

#### ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:

diabéticas, celíacas, vegetarianas, veganas y con dietas de control de peso.

#### INGREDIENTES:

ácido cítrico monohidrato.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

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

#### MÁS INFORMACIÓN:

<https://www.dayelet.com/es/acido-citrico.html>



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