



REPOSTERÍA CREATIVA



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

COMPLEMENTO TECNOLÓGICO

ÁCIDO TARTÁRICO

ACIDULANTE Y GASIFICANTE
PRESENTADO EN FORMA DE POLVO



0 kcal/g

COMPLEMENTO TECNOLÓGICO

ACIDULANTE Y GASIFICANTE

DAYELET ÁCIDO TARTÁRICO es un ácido orgánico que se obtiene durante la elaboración del vino por acción de las levaduras y se extrae entonces el ácido tartárico de uso industrial. Se presenta en forma de polvo blanco cristalino, incoloro, de alta pureza (99%) y muy soluble en agua. En confitería se usa en diversas aplicaciones por sus propiedades para reblandecer el azúcar, siempre en pequeñas dosis de 0,5 al 2 gramos por kilo/litro de producto tratado. También forma parte de componentes que mejoran la fermentación de los vinos y de la panificación.

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

En bebidas refrescantes, DAYELET ÁCIDO TARTÁRICO aporta su sabor ácido característico que potencia el efecto de los aromas de todas las frutas. En repostería se hace reaccionar con el bicarbonato produciendo el gas leudante que aumenta el volumen de las masas. 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.

INDICADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:

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

INGREDIENTES:

ácido tartárico E-334.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

0 kcal / 0 kj por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 0%. De los cuales son polioles: 0%, azúcares: 0%, almidones 0%. Fibra alimentaria: 0%. Proteínas: 0%. Sal: 0%.

MÁS INFORMACIÓN:

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



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