



# TEXTURAS DE COCINA

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

TEXTURIZANTE EN POLVO

# AGAR

AGAR  
GELIFICANTE Y ESPESANTE VEGETAL



1,9 kcal/g

## TEXTURIZANTE EN POLVO: AGAR

GELIFICANTE Y ESPESANTE VEGETAL

DAYELET AGAR es un polisacárido que se extrae de las algas marinas y se presenta en forma de polvo fino blanco/crema, que permite elaborar toda clase de gelatinas transparentes. Su poder gelificante es 10 veces superior al de las gelatinas de origen animal. Funciona bien cuando se mezcla con otros gelificantes (efecto sinérgico). Sus dosis de uso oscilan para un gel blando de 2 a 4 gramos por litro y para un gel duro entre 5 y 10 gramos por litro.

**ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:**  
celíacas, vegetarianas, veganas y con dietas de control de peso.

**INGREDIENTES:**  
agar-agar y dextrosa.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:**  
190 kcal / 800 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 5%. De los cuales son polioles: 0%, azúcares: 5%, almidones 0%. Fibra alimentaria: 83%. Proteínas: 0%. Sal: 0,75%.  
Se metaboliza como una fibra soluble, con todas sus propiedades saciantes y favorecedoras del tránsito intestinal.  
IDA: se recomienda no sobrepasar los 3 gramos por día.  
Índice Glucémico Bajo.

**MÁS INFORMACIÓN:**  
<https://www.dayelet.com/es/agar.html>

## SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN HUEVO, SIN SOJA, SIN FRUCTOSA, SIN COLESTEROL Y SIN FRUTOS SECOS.

DAYELET AGAR se emplea para confeccionar e innovar en postres, aportando cantidad de posibilidades en, pudings, compotas, flan sin huevo, mermeladas, también en frutas laminadas sin azúcar, chuches, helados, caldos de gelatina, pastas de raviolis, etc.

DAYELET AGAR se aplica en dosis que oscilan entre el 0,2% y el 1%. La dureza de este gel puede variar según la acidez presente, disminuyendo por debajo de pH 4,5. A mayor acidez mayor gelificación. Se aplica directamente en agua, en caldos calientes y también en zumos con contenido de agua superior al 80%. Estabiliza muy bien los procesos de congelación y descongelación. También se utiliza como saciante en dietas de mantenimiento de peso.



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