

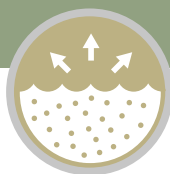


TEXTURAS

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

TEXTURAS AIREANTE

EMULSIONANTE VEGETAL
ESTRUCTURANTE TIPO ACEITE / AGUA



7,9 kcal/g

EMULSIONANTE TIPO ACEITE / AGUA

TEXTURIZANTE GRASO EN ESCAMAS

DAYELET AIREANTE es un emulsionante y un agente estructurante que se emplea para subir el punto de fusión de las grasas y crear toda clase de texturas con grasas y aceites. Sus aplicaciones más clásicas son los mercados mundiales de las margarinas, helados y chicles. En gastronomía se le conoce por su poder de solidificar los aceites vegetales (oliva, soja, almendra, girasol, etc.) creando cremas y texturas sólidas. Las dosificaciones para emulsionar parten de 30 g por litro, hasta los 60 g por litro para texturizar.

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

DAYELET AIREANTE es un derivado orgánico de la glicerina vegetal y de ácidos grasos también vegetales y se presenta en forma de escamas blancas sin olor ni sabor. Actúa perfectamente como emulsionante y estabilizante en las mezclas de grasa/agua. Tiene una buena capacidad aireante en todas las recetas que contengan huevos, ya que permite reducir la cantidad de estos, por ejemplo, en recetas de helados o bizcochos. Se trata de un ingrediente con afinidad propia para las grasas y aceites, donde se debe disolver en caliente (65°C) primero para luego añadirlo lentamente al medio acuoso.

INDICADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:
diabéticas, celíacas, vegetarianas y veganas.

INGREDIENTES:
monoestearato de glicerina.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

792 kcal/3310 kJ por 100g. Grasas: 99%, de las cuales son saturadas: 74%. Hidratos de carbono: 0%. De los cuales son polioles: 0%, azúcares: 0%, almidones: 0%. Fibra alimentaria: 0%. Proteínas: 0%. Sal: 0%. Índice Glucémico Muy Bajo = 0

MÁS INFORMACION:
<https://www.dayelet.com/es/aireante.html>



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