



TEXTURAS DE COCINA

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

TEXTURIZANTE EN POLVO ALGIN

ALGINATO SÓDICO
GELIFICANTE Y REESTRUCTURANTE



2,5 kcal/g

TEXTURIZANTE EN POLVO: ALGINATO SÓDICO GELIFICANTE Y REESTRUCTURANTE

Las algas rojas contienen mezclas de sales de las cuales se obtienen unos polisacáridos complejos (fibras solubles) llamados alginatos que se purifican y se presentan en forma de polvo.

DAYELET ALGIN se emplea para conseguir texturas de gel, aumentar la viscosidad de salsas y para reestructurar texturas a partir de ingredientes triturados previamente. Se usa en pasta de anchoa, surimi, pseudo-caviar, cremas y gelatinas pasteleras, helados y toda clase de sferificaciones directas e inversas.

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

DAYELET ALGIN es un alginato en polvo de alta pureza, que gelifica en presencia de calcio (leche, yogurt, etc.) y se disuelve en frío y en caliente mediante agitación. Forma un gel transparente al enfriarse, pero no es necesario calentarlo para sferificarlo. Si queremos sferificar líquidos no-lácteos debemos añadir la cantidad necesaria de DAYELET CALCIO hasta que gelifique. La acidez para una buena sferificación es de pH = 5, que en líquidos ácidos se alcanza mediante el DAYELET CITRA. Las dosis varían según los objetivos deseados, entre 0,5 al 1% para sferificaciones y hasta el 5% en otras aplicaciones.

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

INGREDIENTES:
alginato sódico.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:
250 kcal / 1050 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 0%. De los cuales son polioles: 0%, azúcares: 0%, almidones 0%.
Fibra alimentaria: 63%. Proteínas: 0%. Sal: 23,3%.
Rico en fibra soluble.

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



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