



SIN GLUTEN



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

## ESPESANTE Y ADHERENTE

# ALMIDÓN DE ARROZ

ALMIDÓN NATIVO DE ARROZ  
PRECURSOR DE GLUCOSA



3,6 kcal/g

### ALMIDÓN NATIVO DE ARROZ

ESPESANTE Y ADHERENTE

DAYELET ALMIDÓN DE ARROZ es un almidón nativo, es decir no modificado, que se obtiene a partir de una molienda húmeda del grano entero de arroz, y se presenta en forma de polvo fino de color blanco. Se usa como agente espesante en postres, salsas, sopas, alimentos infantiles, etc. Debido al tamaño pequeño de sus partículas, sustituye en parte otro tipo de harinas para conseguir un paladar más fino, una textura más suave y un color más brillante.

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

Para evitar la formación de grumos, el almidón de arroz se suele mezclar primero con agua, leche o líquido más bien fríos, para ir formando una pasta que luego se añade a la receta. DAYELET ALMIDÓN DE ARROZ está especialmente indicado para todas las personas con celiaquía, con intolerancia al gluten, o con dietas de descanso del trigo o dietas de control de peso.

#### ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:

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

#### INGREDIENTES:

almidón nativo de arroz.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

360 kcal / 1512 kJ por 100g. Grasas: 0,1%, de las cuales saturadas: 0%. Hidratos de carbono: 87%. azúcares: 0%, almidones 87%.

Fibra alimentaria: 0%. Proteínas: 1%. Sal: 0%.

Índice Glucémico ALTO = 75.

Conservar en lugar fresco, seco y alejado del suelo.

#### MÁS INFORMACIÓN:

<https://www.dayelet.com/es/almidon-de-arroz.html>



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