



SIN GLUTEN

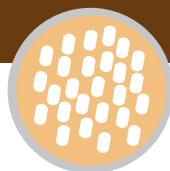


SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

ESPESANTE Y GELIFICANTE EN POLVO

ALMIDÓN DE MAÍZ

NO MODIFICADO GENETICAMENTE
PRECURSOR DE GLUCOSA



3,55 kcal/g

ALMIDÓN NATIVO DE MAÍZ

ESPESANTE Y GELIFICANTE

DAYELET ALMIDÓN DE MAÍZ es un almidón nativo, que se obtiene a partir de una molienda húmeda del grano entero del maíz y se presenta en forma de polvo fino de color crema. Por su alta capacidad de hinchamiento al absorber líquidos, se emplea como espesante en múltiples productos alimenticios. Tiene una viscosidad de tipo media y una tendencia muy alta a gelificar. Gelatiniza calentando a 90 °C.

SIN AZÚCAR, SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN HUEVO,
SIN SOJA, SIN FRUTOS DE CÁSCARA Y SIN SAL.

DAYELET ALMIDÓN DE MAÍZ se usa como agente espesante en flanes, cremas, natillas, pudings, salsas y como gelificante en bizcochos, muffins y madalenas, crepes, alfajores, tortitas, sopas, helados, panes y postres sin glúten, etc.

INGREDIENTES:

Almidón nativo de maíz.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

355 kcal/1491 kJ. Grasas: 0,1%. Hidratos de carbono: 87%, de los cuales son almidones: 87%. Fibra alimentaria: 0,6%. Proteínas: 0,4%. Sal: 0%.

DAYELET ALMIDÓN DE MAÍZ procede de la molienda de granos de maíz no modificados genéticamente.
Índice Glucémico MUY ALTO = 90.

MÁS INFORMACIÓN:

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

Lorem ipsum



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