



TEXTURAS DE COCINA

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

TEXTURIZANTE EN POLVO

ARABIC

GOMA ARÁBIGA
ESPESANTE



1,5 kcal/g

TEXTURIZANTE EN POLVO: GOMA ARÁBIGA ESPESANTE

DAYELET ARABIC es una goma arábica, llamada también Goma de Acacia porque se extrae de este arbusto. Es una goma estandarizada y purificada que se presenta en forma de polvo fino de color crema. Se trata pues de una fibra prebiótica soluble sin gusto alguno, que actúa como regulador del confort digestivo e incrementa la sensación de saciedad.

DAYELET ARABIC se emplea por sus propiedades espesantes en bebidas y jarabes sin alcohol. Tiene una buena solubilidad en agua. Su efecto estabilizador coloidal

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

proporciona una viscosidad baja hasta una concentración del 10%. El espesor óptimo se produce entre los pH de 5 y 5,5.

DAYELET ARABIC se estabiliza al máximo entre los pH de 4,5 y 7. Junto con el azúcar, la glicerina y el ácido cítrico actúa como un eficaz plastificante en forma de finas películas. Su uso es frecuente en confitería, bollería, postres lácteos, cremas, helados, etc., para controlar la humedad de las recetas. Debido a sus propiedades espesantes y plastificantes también aporta muchas soluciones en gastronomía calentando hasta los 80° C, en concentraciones del 15 al 25% de azúcar.

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

INGREDIENTES:
goma arábica.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:
150 kcal / 630 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 0%. De los cuales son polioles: 0%, azúcares: 0%, almidones 0%. Fibra alimentaria: 90%. Proteínas: 0%. Sal: 0%. Fuente de fibra soluble, sin efectos laxantes. Índice Glucémico Muy Bajo = 8. IDA aprox.: 50/60 g como máximo.

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



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