



# TEXTURAS DE COCINA

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

## TEXTURIZANTE GRANULAR CALCIO

CLORURO CÁLCICO  
ENDURECEDOR Y DESECANTE



0 kcal/g

### TEXTURIZANTE GRANULAR: CLORURO CÁLCICO ENDURECEDOR Y DESECANTE

DAYELET CALCIO se obtiene a partir de la reacción de un ácido con la cal viva. Se presenta en forma de gránulos blancos, muy solubles en agua.

DAYELET CALCIO se emplea en complementos dietéticos para compensar las carencias de calcio. En toda la industria láctea se consume para endurecer quesos y cuajadas. Posee gran capacidad para absorber la humedad y se aplica como desecante. En la sferificación de líquidos se emplea de 5 a 10 gramos por litro para conseguir texturas de gel.

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

Si queremos conseguir el "encapsulado" de líquidos en forma de esferas, deberemos preparar dos soluciones: una de 5 a 10 gramos de DAYELET CALCIO en un litro de agua y otra con el líquido de frutas o verduras con el alginato DAYELET ALGIN, comprobando que ésta tenga una acidez lo más cercana posible a un pH de entre 5 y 6 para que gelatinice. La acidez se puede regular con nuestro texturizante DAYELET CITRA. Con una jeringuilla o una cuchara introduciremos la mezcla con DAYELET ALGIN dentro de la solución de DAYELET CALCIO y gelificará en formas de esferas. Cuanto más tiempo están sumergidas las esferas, más gruesas serán las membranas gelificadas.

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

**INGREDIENTES:**  
cloruro cálcico.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:**  
0 kcal / 0 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 0%. De los cuales son polioles: 0%, azúcares: 0%, almidones 0%.  
Fibra alimentaria: 0%. Proteínas: 0%. Sal: 0%.

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



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