



TEXTURAS DE COCINA

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

TEXTURIZANTE EN POLVO

CITRA

CITRATO SÓDICO
CORRECTOR DE LA ACIDEZ



0 kcal/g

TEXTURIZANTE EN POLVO: CITRATO SÓDICO CORRECTOR DE LA ACIDEZ

DAYELET CITRA se obtiene conjuntamente con el ácido cítrico a partir de las melazas del azúcar. Se presenta en forma de polvo blanco cristalino, fácilmente soluble.

DAYELET CITRA se emplea principalmente como antioxidante para evitar el oscurecimiento de las frutas y vegetales cortados y procesados. Es imprescindible en la elaboración de láminas y esferas con alginato (DAYELET ALGIN). Otra propiedad importante es la de regular la acidez (pH) en aquellos alimentos o ingredientes con un exceso de acidez, como zumos de frutas, mermeladas, confituras, caramelos, sorbetes, etc.

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

DAYELET CITRA es un citrato sódico en polvo de alta pureza. En la cocina molecular se emplea para aumentar la resistencia de los geles formados con el alginato DAYELET ALGIN. Corrige la acidez del líquido a gelificar, subiendo el pH hasta un valor cercano a 6. De esta manera es posible realizar una membrana consistente con líquido en el interior (sferificación). Dosificación de 3 a 5 gramos por kilo o litro, es decir, de 0,3% a 0,5%. La esferificación en presencia de calcio debe hacerse con el método de la "sferificación inversa" con cloruro cálcico DAYELET CALCIO.

INGREDIENTES:
Citrato sódico.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:
0 kcal / 0 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 0%. Fibra alimentaria: 0%. Proteínas: 0%. Sal: 67%.

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



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