



COMPLEMENTOS

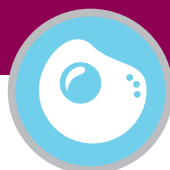
INGREDIENTE NUTRICIONAL

CLARA DE HUEVO

PREMIUM

PASTEURIZADA Y DESHIDRATADA

200g e



3,46 kcal/g

CLARA DE HUEVO

ATOMIZADA EN POLVO

DAYELET CLARA DE HUEVO por su alta capacidad espumante, se utiliza como aireante y coagulante en muchas recetas de pastelería, confitería y bollería como: merengues, nougats, turrón blando, mousses, cremas, glasa real, marshmallow, suflés, espumas, sorbetes, leche merengada, tortillas, bollería sin gluten, etc. En gastronomía se usa como ligante en croquetas, macarrones, surimi, Coagula volviéndose blanca como todas las claras a los 80°C o bien con un batido agitado.

SIN AZÚCAR, SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN SOJA, SIN FRUCTOSA, SIN SODIO, SIN COLESTEROL Y SIN FRUTOS SECOS.

Debido a su especial proceso de fabricación, DAYELET CLARA HUEVO es fácilmente digerible alcanzando el máximo grado de asimilación del 94%. El peso del agua a añadir siempre se obtiene multiplicando por 7 el peso de la clara en polvo Dayelet. No contiene gluten y por ello está indicada para todas las personas con, celiaquía, con intolerancia al gluten, que sigan dietas proteicas o para la nutrición deportiva. Las claras líquida con conservantes suelen contener algo más de agua y menos extracto seco.

INDICADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:

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

INGREDIENTES:

clara de huevo atomizada en polvo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

346 kcal/100g. Hidratos de carbono: 4,5%. De los cuales son polioles: 0%. Otros hidratos: 0%. Fibra alimentaria: 0%. Grasas: 0,3%. De las cuales son saturadas: 0%. Proteínas: 82%. Sodio: 0,07%.

MÁS INFORMACIÓN:

<https://www.dayelet.com/es/clara-de-huevo.html>



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