



# TEXTURAS

## TEXTURAS

# EMULSIONANTE

EMULSIONANTE VEGETAL EN PASTA  
AGENTE DE BATIDO MULTIFUNCIONAL



4,0 kcal/g

### EMULSIONANTE PARA HORNEAR Y/O CONGELAR

AGENTE DE BATIDO MULTIFUNCIONAL

DAYELET EMULSIONANTE es el agente de batido que hemos desarrollado para incorporar aire a todas las recetas que contengan huevos o grasas. Se trata de una moderna formulación de grasas vegetales que se presenta en forma de pasta blanca, neutra de sabor y de larga conservación.

Funciona en todas las recetas de postres, helados y al horno, unificando las grasas y el agua. Esta compleja unión aumenta el volumen de las piezas, protege la congelación de las masas y las mantiene frescas durante más tiempo. El apreciable aumento de volumen rentabiliza las elaboraciones y hace que todos estos postres sean siempre más "ligeros" y "con menos calorías".

**SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN HUEVO, SIN SOJA,  
SIN SODIO, SIN FRUCTOSA Y SIN FRUTOS SECOS.**

Modo de empleo: mezclar siempre con los líquidos, en frío y luego agitar el total de la mezcla con batidor de varillas. Dosis de empleo del 1 al 2% sobre el total de la masa a batir. Cada gramo de DAYELET EMULSIONANTE necesita una cantidad aproximada de 5 g de líquido (agua, claras, jarabes, etc.) para absorber el aire. En el caso de que la mezcla se espese demasiado, debe añadirse el líquido necesario hasta adquirir la textura y el volumen deseados. DAYELET EMULSIONANTE es imprescindible para congelar y descongelar tanto las masas crudas como las piezas horneadas.

**INDICADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:**  
celíacas, vegetarianas y veganas.

**INGREDIENTES:**  
agua, emulgentes E-475, E-471 y E-435 (procedentes de aceite de palma), azúcares, humectante E-1520, y conservantes: ácidos cítrico y sórbico.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:**  
400 kcal/1680 kJ. Grasas: 40%, de las cuales son saturadas: 39%. Hidratos de carbono: 10%, de los cuales son polioles: 4%, azúcares: 6%. Fibra alimentaria: 0%. Proteínas: 0%. Sal: 0%.  
Índice Glucémico MUY BAJO: 10

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



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