



HELADOS

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

ESTABILIZANTE NATA

NATA

ANTICRISTALIZANTE
PARA NATAS MONTADAS



4,30 kcal/g

ESTABILIZANTE PARA NATA

EN POLVO PARA POSTRES CON NATA

El estabilizante DAYELET NATA es una mezcla compleja de proteínas lácteas y carbohidratos sin azúcar añadido, totalmente neutro de sabor que se incorpora a la nata en la montadora o batidora, evitando las pérdidas de suero y su cristalización en la nevera o en el congelador. Aporta estabilidad y firmeza a la nata, regula su textura y cremosidad sin dar gomosisidad alguna. Su empleo puede ampliarse a todo tipo de recetas que contengan natas como: rellenos, trufas, mousses, cremas inglesas, cremas heladas, cupcakes o para envasado en copas de postre.

SIN GLUTEN, SIN HUEVO, SIN SOJA, SIN FRUCTOSA Y SIN FRUTOS SECOS.

DAYELET NATA es el estabilizante perfecto para congelar y descongelar todas las recetas que contengan nata ya que actúa como anticristalizante. En muchas recetas puede reducir o sustituir la cantidad de gelatina empleada. Por litro nata, mezclar en seco de 30 a 40 gramos de estabilizador DAYELET NATA con 100/200 gramos de azúcar o DAYELET SEMIFRIOS*. Esparcir esta mezcla sobre la nata cuando ésta empieza a montar.

(*) Si se quiere elaborar esta trufa rápida "sin azúcar y con calorías reducidas", debe sustituirse el peso del azúcar por el mismo peso de nuestro Endulzante DAYELET SEMIFRIOS.

ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:
celíacas y vegetarianas.

INGREDIENTES:
maltodextrina de maíz, almidón modificado de patata, grasa vegetal, proteína láctea, emulsionante E-472 y estabilizante alginato sódico.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g:
430 kcal/1800 kJ. Grasas: 6,2%. De las cuales son saturadas: 4%. Hidratos de carbono: 92%. De los cuales son polioles: 0%. Azúcares: 5%. Almidones: 87% Fibra alimentaria: 0%. Proteínas: 0,7%. Sal: 0%.

CONTIENE LACTOSA.
Índice Glucémico MEDIO = 50.

MÁS INFORMACIÓN:
<https://www.dayelet.com/es/estabilizante-nata.html>



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