



HELADOS



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

ESTABILIZANTE EN POLVO CON CACAO

TRUFA RÁPIDA

PARA TRUFA EN FRÍO



3,8 kcal/g

ESTABILIZANTE PARA TRUFA RÁPIDA EN POLVO CON CACAO

DAYELET TRUFA RÁPIDA es un estabilizante sin azúcar añadido y con cacao incorporado de cero materia grasa, que se obtiene a partir de una moderna técnica de tueste con calidades muy apreciadas de cacao que resaltan con plenitud su sabor auténtico. Los estabilizadores añadidos sujetan perfectamente el suero de la nata, lo que permite montar en frío la trufa rápida para rellenos, mousses, cupcakes o para envasado en copa de postre.

El cacao semi desgrasado que contiene DAYELET TRUFA RÁPIDA sigue aportando el auténtico sabor del corazón del chocolate ya que continua suministrando las mismas fibras

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

y los mismos minerales que el cacao entero, conservando todas sus valiosos polifenoles y sus minerales: calcio, hierro, y también su famosa teobromina.

DAYELET TRUFA RÁPIDA es el estabilizante perfecto para conservar la trufa congelada. Su empleo puede ser de lo más variado en desayunos, batidos, trufas, postres, tartas, cupcakes, mousses, helados, etc. Debido al tamaño pequeño de sus partículas, consigue un paladar más fino, una textura más suave y un color más intenso.

INGREDIENTES:

Maltodextrina de patata, cacao semi desgrasado, almidón modificado de patata, jarabe de glucosa, aceite vegetal de palma, emulsionantes E-471 y E-472a, **proteína de leche** y estabilizante E-340ii.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

380 kcal/1596 kJ por 100g. Grasas: 4%, de las cuales son saturadas: 2,7%. Hidratos de carbono: 71,9%, de los cuales son azúcares: 17,7%, almidones: 54,2%. Fibra alimentaria: 11,3%. Proteínas: 9,2%. Sal: 0,3%.

CONTIENE LACTOSA.

Índice Glucémico MEDIO = 37.

MÁS INFORMACIÓN:

<https://www.dayelet.com/es/estabilizante-trufa.html>



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