



SIN GLUTEN



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

ESPESANTE NATURAL FÉCULA DE PATATA

PARA PANADERIA Y REPOSTERIA
NO MODIFICADO GENÉTICAMENTE



3,40 kcal/g

FÉCULA o ALMIDÓN NATIVO DE PATATA

ESPESANTE NATURAL

DAYELET FÉCULA DE PATATA es un almidón nativo, que se extrae a partir de la patata. Se usa como agente espesante / ligante en alimentos diversos como fideos, gominolas, patatas chips, salsichas, cremas pasteleras, sopas, salsas, queso rallado, y sobre todo en muchas recetas sin gluten, sustituyendo parte de otras harinas con lo que se consigue retener más líquidos en la cocción y obtener una textura más tierna.

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

Para evitar la formación de grumos, la Fécula Nativa de Patata se suele mezclar primero con agua, leche o líquido más bien frío, para ir formando una pasta que luego se añade a la receta. La Fécula Nativa de Patata está especialmente indicado para todas las personas con celiaquía, con intolerancia al gluten, o con dietas de descanso del trigo o dietas de control de peso.

ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:
celíacas, vegetarianas y veganas.

INGREDIENTES:
fécula o almidón nativo de patata.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:
340 kcal/1428 kJ. Grasas: 0,2%, de las cuales son saturadas: 0%. Hidratos de carbono: 85%, de los cuales son polioles: 0%. azúcares: 0%, almidones: 85%. Fibra alimentaria: 0%. Proteínas: 0,3%. Sal: 0%.
Excelente combustible para la actividad humana con rápido aporte de carbohidratos.
DAYELET FÉCULA DE PATATA procede de la patata prensada no modificada genéticamente.
Índice Glucémico MUY ALTO = 95
Conservar en un lugar fresco, seco y alejado del suelo.

MÁS INFORMACIÓN:
<https://www.dayelet.com/es/fecula-de-patata.html>



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