



# REPOSTERÍA CREATIVA

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

## TEXTURIZANTE

# GELATINA INSTANT

EN POLVO  
GELIFICANTE EN FRÍO



3,7 kcal/g

### GELIFICANTE INSTANTÁNEO EN FRÍO

TEXTURIZANTE EN POLVO

DAYELET GELATINA INSTANT es una proteína que se extrae hidrolizando parcialmente los tejidos conjuntivos (colágeno) de animales porcinos (tipo A). Se presenta en forma de polvo blanco fino. Se disuelve en frío con agitación, espesa igual que la gelatina en hojas, y a los 30 minutos se obtienen varios geles transparentes, elásticos y termorreversibles. También es posible espesar, emulsionar, adherir y obtener films y sistemas aireados. En los postres suele usarse en proporciones que van del 1% al 5%.

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

Doce gramos de DAYELET GELATINA INSTANT se corresponden aproximadamente a 1 gramo de agar-agar o a dos láminas de gelatina. Sus aplicaciones son múltiples en mousses, helados, semifríos, merengues, cuajadas, en espumas y geles (del 0,5 al 1,5%), gelatinas de cocina (sopas, carnes y pescados), pasteles decorativos de flores, golosinas, confitería y repostería creativa.

**ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:**  
celíacas.

**INGREDIENTES:**  
gelatina 220 bloom y maltodextrina.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:**

370 kcal / 1554 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 48%. De los cuales son polioles: 0%, azúcares: 5%, almidones 43%. Fibra alimentaria: 0%. Proteínas: 45%. Sal: 0,75%.

Índice Glucémico BAJO = 20. La proteína pura de la gelatina es un colágeno hidrolizado que se ingiere poco en la dieta habitual, por lo que la GELATINA INSTANT DAYELET aporta un valor nutritivo benéfico para todo nuestro sistema articular.

**MÁS INFORMACIÓN:**  
<https://www.dayelet.com/es/gelatina-instant.html>



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