



COMPLEMENTOS



INGREDIENTE DE COCINA

# GELATINA EN LÁMINAS

100 HOJAS DE 2 GRAMOS  
GELIFICANTE

200g e



3,44 kcal/g

## GELATINA EN LÁMINAS

100 HOJAS DE 2 GRAMOS

DAYELET GELATINA EN LÁMINAS se emplea para confeccionar e innovar en postres, brindando infinidad de posibilidades en pudings, compotas, flan sin huevo, cuajada, mermeladas, también en frutas laminadas sin azúcar, chuches, gominolas, merengues, helados, caldos de gelatina, pastas de raviolis y sobre todo en cupcakes y gelatinas artísticas.

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

DAYELET GELATINA EN LÁMINAS se puede recalentar las veces que sea necesario y su consistencia dependerá siempre de tres factores: pH, tiempo y temperatura del proceso. Nunca debe disolverse en presencia de ácidos o zumos de fruta, que disminuyen la gelificación. En los postres suele usarse en dosis que van del 1% al 5%.

**INDICADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:**  
diabéticas, celíacas y con dietas de control de peso.

**INGREDIENTES:**  
gelatina en láminas de 2 gramos.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:**  
344 kcal/100g. Hidratos de carbono: 0%. De los cuales son polioles: 0%. Otros hidratos: 0%. Fibra alimentaria: 0%. Grasas: 0%. De las cuales son saturadas: 0%. Proteínas: 86%. Sodio: 0%. Funcionalmente se metaboliza como una proteína de bajo valor biológico, al no contener aminoácidos esenciales. IDA: se suma al resto de proteínas por día. Su Índice Glucémico es igual a cero.

**MÁS INFORMACIÓN:**  
<http://www.dayelet.com/es/gelatina-laminas.html>



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