



TEXTURAS DE COCINA

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

TEXTURIZANTE EN POLVO GUAR GOMA GUAR ESPESANTE Y ESTABILIZANTE



1,9 kcal/g

TEXTURIZANTE EN POLVO: GUAR GOMA GUAR: ALTA VISCOSIDAD

DAYELET GUAR es un polisacárido de extracción natural purificado procedente de una planta leguminosa que se cultiva en la India y en el sudoeste de los Estados Unidos. Se presenta en forma de polvo fino ligeramente amarillo. Se dispersa muy bien en agua o leche mediante agitación tanto en frío (viscosidad alta) como en caliente (viscosidad baja), formando soluciones viscosas de textura larga y delgada. En recetas con harina se mezcla en seco con ésta aportando mayor elasticidad a las masas y suavizando siempre la textura final. Es pues un espesante con gran capacidad de hidratación y de estabilización de líquidos, por lo que su empleo está muy extendido en productos de panadería, pastelería, heladería, bebidas, postres lácteos, gastronomía, etc.

ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:
diabéticas, celíacas, vegetarianas, veganas y con dietas de control de peso.

INGREDIENTES:
Goma Guar de Alta Viscosidad E-412.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:
190 kcal / 798 kJ por 100g. Grasas: 0,7%. Hidratos de carbono: 0%. De los cuales son polioles: 0%, azúcares: 0%, almidones 0%. Fibra alimentaria: 80%. Proteínas: 5%. Sal: 0%. Índice Glucémico = 0.
Se metaboliza como una fibra soluble, sin efectos laxantes en las dosis recomendadas.
DAYELET GUAR no está considerado un producto alergénico, sin embargo debe observarse que procede de un fruto leguminoso.

MÁS INFORMACIÓN:
<https://www.dayelet.com/es/guar.html>

SIN AZÚCAR, SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN HUEVO, SIN SOJA, SIN FRUCTOSA, SIN COLESTEROL Y SIN SAL.

DAYELET GUAR se dosifica en dosis muy bajas que oscilan entre el 0,1% y el 1% sobre el peso final del alimento. Se emplea tanto en recetas dulces como en recetas saladas. Estabiliza muy bien todos los procesos de congelación y descongelación. Dificulta las cristalizaciones del azúcar. Actúa como emulsionante en los líquidos que contienen algo de grasa como leche, cremas, helados, natas, batidos, etc.

Nuestra textura DAYELET GUAR se metaboliza como una fibra soluble, sin afectar en absoluto el nivel de glucosa en la sangre. Tiene también la propiedad de ralentizar la absorción de los carbohidratos en nuestro metabolismo, por lo que es perfectamente tolerable por todas las personas diabéticas. Como toda fibra soluble, su Índice Glucémico es notablemente bajo y favorece positivamente a la flora intestinal gracias a su efecto prebiótico. Todas estas características la hacen ideal para todas las personas con dietas de control de peso o bajas en calorías, y también para dietas reducidas en gluten.



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