



SIN GLUTEN



SUGERENCIA DE PRESENTACION

INGREDIENTE NUTRICIONAL

HARINA CHIA INTEGRAL

PARA PANADERIA Y GASTRONOMÍA

FUENTE DE OMEGA-3 VEGETAL



4,7 kcal/g

HARINA DE CHIA INTEGRAL

PARA PANADERIA Y GASTRONOMÍA

La HARINA DE CHIA INTEGRAL DAYELET es una harina completa que se produce a partir del molturado en frío de las semillas de la planta Salvia hispánica. Al estar la semilla molturada su utilidad es más funcional y digestiva. Puede emplearse en muchos alimentos como ingrediente nutricional y fuente de Omega-3 vegetal. Se trata también de una harina SIN GLUTEN, que se presenta en forma de polvo fino de color marrón oscuro, de sabor suave y agradable. En productos de panadería, no usar más del 10%. En gastronomía con la HARINA DE CHIA DAYELET se puede hacer un Gel de Chía que enriquece los platos, al mismo tiempo que les introduce volumen, disminuye su aporte calórico y nos aumenta la sensación de saciedad.

ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:

diabéticas, celíacas, vegetarianas, veganas y con dietas de control de peso.

INGREDIENTES:

semillas de Chía molturadas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

470 kcal / 1974 kJ por 100g. Grasas: 30% (de las cuales saturadas: 3%. Hidratos de carbono: 25%. azúcares: 0%, almidones 25%. Fibra alimentaria: 18%. Proteínas: 20%. Sal: 0%.

Índice Glucémico BAJO = 9

La HARINA DE CHÍA DAYELET se obtienen a partir de plantas No Modificadas Genéticamente.

En ningún caso su ingesta diaria (IDA) debe superar los 15g.

MÁS INFORMACIÓN:

<https://www.dayelet.com/es/harina-de-chia.html>

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

Y todo ello pensando que estamos enriqueciendo cualquier elaboración con o sin gluten, aportando excelentes grasas y proteínas vegetales al mismo tiempo que disminuimos su índice glucémico. Para hacer un Gel de Chía debemos disolver en remojo durante un minuto 1 parte de HARINA DE CHIA DAYELET con 7 a 10 veces su peso en agua, leche o zumo de frutas, dejándolo después reposar durante 30 minutos. La solución forma un gel espeso que beneficia la salud digestiva tomándolo directamente o incorporándolo a otros alimentos. Por su riqueza en proteínas y su bouquet suave funciona muy bien en batidos lácteos (smoothies). Su dosis máxima es de 15 gramos al día.



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