



# INGREDIENTES SIN GLUTEN

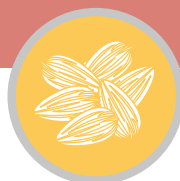


## HARINA NUTRICIONAL

# HARINA DE ALMENDRAS

PARA PANADERIA Y REPOSTERIA  
SIN GLUTEN

500g e



5,6 kcal/g

### HARINA DE ALMENDRAS

LA HARINA DE PROPIEDADES NUTRICIONALES

harina obtenida orgánicamente de la molienda de los dos tipos de almendra, que se presenta en forma de polvo granular de color blanco marfil. Su alta calidad natural la hace imprescindible para mejorar el sabor y la nutrición de todas las masas que tienen como base harinas blancas refinadas. Tradicionalmente se utiliza en dulces navideños, turrónes y mazapanes, pero es muy conocida por su empleo en muchas especialidades como guirlaches, tartas tipo Santiago, tortadas de bizcocho o pasteles glaseados tipo Carbayón.

**ESTE PRODUCTO NO CONTIENE:**  
gluten, huevo, soja, lactosa y fructosa.

**INDICADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:**  
celíacas, vegetarianas y veganas.

**INGREDIENTES:**  
harinas de almendra Marcona y Ferragnes.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:**  
560 kcal/100g. Hidratos de carbono: 15 %. De los cuales son polioles: 0 %. Otros hidratos: 2,7 %. Fibra alimentaria: 8,2%. Grasas: 47 %. De las cuales son saturadas: 4,07 % Proteínas: 22 %. Sodio: 0,02 %. DAYELET HARINA DE ALMENDRAS, por su riqueza en proteínas y grasas insaturadas así como por su contenido en fibras, puede considerarse como un complemento nutricional SIN GLUTEN que aporta riqueza alimentaria y un sabor muy agradable a todas las harinas refinadas de cualquier tipo. DAYELET HARINA DE ALMENDRAS es considerado un ingrediente de la Dieta Mediterránea por su alto nivel en ácidos grasos insaturados (oleico). Muy recomendado en la alimentación infantil por su cantidad de minerales (calcio, hierro, fósforo, potasio) y de vitaminas (tipos B y E). Índice Glucémico MUY BAJO = 15

**MÁS INFORMACIÓN:**  
<https://www.dayelet.com/es/harina-de-almendras.html>

**SIN GLUTEN, SIN HUEVO, SIN SOJA,  
SIN LACTOSA Y SIN FRUCTOSA.**

DAYELET HARINA DE ALMENDRAS aporta con sus diferentes componentes unas propiedades nutricionales excelentes. Su contenido graso no engorda ya que contiene poca grasa saturada y nada de grasas trans. Casi todos sus carbohidratos son fibras, por lo que son fáciles de digerir. Sus proteínas son muy completas, sobre todo en el aminoácido esencial Arginina, muy necesario para el crecimiento de los niños. También es una buena fuente de vitaminas y minerales. Tiene un Índice Glucémico Muy Bajo.



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