



SIN GLUTEN



REFERENCIA DE PRESENTACIÓN

## MEJORANTE NUTRICIONAL HARINA DE ALTRAMUZ

PARA PANADERÍA Y BOLLERÍA  
SIN GLUTEN



3,33 kcal/g

### HARINA DE ALTRAMUZ (LUPIN)

PARA PANADERÍA Y BOLLERÍA

DAYELET HARINA DE ALTRAMUZ es una harina entera sin refinar, totalmente exenta de gluten. Se trata pues de una harina de una legumbre llamada Lupín, que se presenta en forma de polvo fino de color amarillo. Su alta calidad natural la hace imprescindible para mejorar el sabor y desarrollo de todas las masas de harina blanca refinada. DAYELET HARINA DE ALTRAMUZ puede utilizarse en toda clase de recetas de panadería y bollería.

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

DAYELET HARINA DE ALTRAMUZ se emplea en proporciones bajas del 1% al 3% sobre el peso total de la harina, en recetas de panes sin gluten, bizcochos, planchas, muffins, madalenas, pastas secas, galletas, etc.

#### ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:

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

#### INGREDIENTES:

Harina de Altramuz o Lupín.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

333 kcal/1399 kJ. Grasas: 7,2%, de las cuales son saturadas: 1,4%. Hidratos de carbono: 15%, de los cuales son polioles: 0%. azúcares: 6,7%, almidones: 8,3%. Fibra alimentaria: 39%. Proteínas: 32,5%. Sal: 0,13%. La harina de altramuz es una harina de legumbre y por tanto figura en la lista de alérgicos. Índice Glucémico BAJO= 25.

#### MÁS INFORMACIÓN:

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



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