



SIN GLUTEN

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

INGREDIENTE DE COCINA

HARINA DE MAÍZ

PARA PANADERÍA Y BOLLERÍA
SIN GLUTEN



3,30 kcal/g

HARINA FINA DE MAÍZ

INGREDIENTE DE COCINA

DAYELET HARINA FINA DE MAÍZ es una harina fina que no debe confundirse con el almidón de maíz altamente refinado. Por su capacidad de absorber líquidos, se emplea en múltiples productos alimenticios, casi siempre combinada con otras harinas o almidones, para conseguir una textura y un paladar más suaves en: polentas, gofio, tortas, arepas, tortillas mejicanas, etc.

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

Se usa siempre en sustitución total o parcial de otras harinas o almidones para dar mayor calidad al producto final. No se recomienda utilizarla en proporciones superiores al 20/30% sobre el total de las harinas.

Especialmente indicada para todas las personas con celiaquía, con intolerancia al gluten, o con dietas de descanso del trigo o dietas de control de peso.

ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:

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

INGREDIENTES:

harina fina de maíz.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

330 kcal/1386 kJ. Grasas: 3,5%. De las cuales son saturadas: 0,35%. Hidratos de carbono: 63,50%, de los cuales son polioles: 0%, azúcares: 1,5%, almidones 62%. Fibra alimentaria: 1%. Proteínas: 8%. Sal: 0,13%.

Excelente combustible para la actividad humana con rápido aporte de carbohidratos.

Índice Glucémico MUY ALTO = 80.

Conservar en lugar fresco, seco y alejado del suelo.

MÁS INFORMACIÓN:

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



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