



SIN GLUTEN



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

MEJORANTE NUTRICIONAL

HARINA BLANCA DE TEFF

PARA PANADERÍA Y REPOSTERÍA
SIN GLUTEN



3,34 kcal/g

HARINA BLANCA DE TEFF

PARA PANADERÍA Y REPOSTERÍA

DAYELET HARINA BLANCA DE TEFF es una harina entera sin refinar, totalmente exenta de gluten.

Se presenta en forma de polvo fino de color marfil.

Su alta calidad natural la hace imprescindible para mejorar el sabor, desarrollo y nutrición de todas las masas de harinas blancas refinadas.

Como espesante tiene muchos usos en gastronomía en toda clase de guisos, sopas, polentas, salsas y cremas saladas.

Se caracteriza por su parecido sabor a castañas.

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

DAYELET HARINA BLANCA DE TEFF puede utilizarse en toda Clase de recetas de panadería y repostería junto con otras harinas. Para cada aplicación encontraremos una proporción adecuada sin sobrepasar el nivel del 25% sobre el total de la masa y siempre para mejorar cualquier harina refinada con o sin gluten. Se emplea en recetas de pan, bizcochos, planchas, muffins, magdalenas, brownie, pastas secas, galletas, tortitas, crepes a las que enriquece en sabor y desarrollo por su contenido alto en proteínas y grasas vegetales, así como por su riqueza en fibras y minerales (calcio, fósforo, hierro, etc.).

INDICADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:

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

INGREDIENTES:

harina entera de Teff.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

334 kcal/1403 por 100g. Grasas: 2,1%, de las cuales son saturadas: 0,7% Hidratos de carbono: 65,4%, de los cuales son polioles: 0%, azúcares: 5,6%, almidones: 59,8%. Fibra alimentaria: 7,9%. Proteínas: 12,3%. Sodio: 0%. Índice Glucémico MEDIO = 50.

MÁS INFORMACIÓN:

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



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