



SIN GLUTEN



SUGERENCIA DE PRESENTACION

## MEJORANTE NUTRICIONAL

# HARINA DE TRIGO SARRACENO

PARA POSTRES, PANADERIA Y GASTRONOMÍA  
SIN GLUTEN



3,6 kcal/g

### HARINA DE TRIGO SARRACENO

PARA POSTRES, PANADERIA Y GASTRONOMÍA

DAYELET HARINA DE TRIGO SARRACENO procede de una semilla de una planta de cultivo orgánico que crece sin fertilizantes ni herbicidas. Se elabora limpiando mecánicamente su cutícula exterior morena de sabor intenso y el resto se muele. Así se obtiene una harina SIN GLUTEN, que se presenta en forma de polvo fino de color marfil. Su completo y alto nivel nutricional la hacen imprescindible para mejorar el sabor, desarrollo y nutrición de todas las masas de harinas blancas refinadas. Es una harina energética y depurativa con calorías de calidad, con proteínas de alto valor biológico y con un aceite natural totalmente insaturado. Tiene un perfil nutricional parecido a la quinoa, así que puede utilizarse desde un 10 a un 20% sobre la mezcla de las harinas sin gluten, haciéndolas más aireadas y esponjosas.

#### INDICADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:

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

#### INGREDIENTES:

Harina orgánica de Trigo Sarraceno (Alforfón común).

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

360 kcal/1510 kJ por 100 g. Grasas: 2%, de las cuales son saturadas: 0%. Hidratos de carbono: 72%, de los cuales almidones 72%.

Fibra alimentaria: 5,6%. Proteínas: 10%. Sal: 0%.

Índice Glucémico ALTO = 70

Conservar en un lugar fresco, seco y alejado del suelo.

#### MÁS INFORMACIÓN:

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

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

Es conocido su uso en panqueques, panes integrales, galletas de mantequilla, crepes dulces y saladas, blinis, fideos soba, ñoquis, helados de chocolate, cervezas, etc. Como espesante tiene buenas aplicaciones en gastronomía y combina muy bien con cereales y legumbres, aumentando la calidad de sus proteínas en guisos, sopas, polentas, budines, salsas y cremas saladas. DAYELET HARINA DE TRIGO SARRACENO aporta carbohidratos y proteínas en niveles importantes por lo que se utiliza en alimentos energéticos y debido también a su contenido en fibra retarda la absorción de glucosa en la sangre. Por todo ello, sumado a su alto valor nutricional, está especialmente indicada para deportistas y para todas las personas con celiaquía y sensibilidad al trigo, con intolerancia al gluten y a la soja, con diabetes y con dietas de descanso del trigo y de control de peso.



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