



SIN GLUTEN



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

HARINA PREPARADA

HARINA SIN GLUTEN

PARA PASTELERÍA Y BOLLERÍA
SIN TRIGO, SIN GLUTEN Y SIN LÁCTEOS



3,40 kcal/g

HARINA FLOJA SIN GLUTEN PREPARADA PARA PASTELERÍA Y BOLLERÍA

DAYELET HARINA SIN GLUTEN es una mezcla equilibrada de harinas y almidones nativos, es decir, no modificados, totalmente exentos de gluten, que tampoco contiene ni lácteos ni sal. DAYELET HARINA SIN GLUTEN está diseñada para elaborar toda clase de recetas de pastelería y bollería con una harina de poca fuerza. Se emplea con el mismo peso que la harina de trigo floja a la que sustituye, en recetas de bizcochos, planchas, muffins, madalenas, pastas secas, galletas, etc.

SIN AZÚCAR, SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN HUEVO, SIN SOJA Y SIN FRUTOS DE CÁSCARA.

DAYELET HARINA SIN GLUTEN está diseñada para elaborar toda clase de recetas de pastelería y bollería con una harina de poca fuerza. Se emplea con el mismo peso que la harina de trigo floja a la que sustituye, en recetas de bizcochos, planchas, muffins, madalenas, pastas secas, galletas, etc.

INGREDIENTES:

Almidón de maíz, harina de maíz, harina de **lupin (altramuz)**, almidón de arroz, espesante: metilcelulosa E-464.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

340 kcal/1428 kJ. Grasas: 1,2%, de las cuales son saturadas: 0,2%. Hidratos de carbono: 82,4%, de los cuales son almidones: 80%, azúcares: 2,4%. Fibra alimentaria: 8,7%. Proteínas: 4,4%. Sal: 0,25%.

Completa combinación de ingredientes sin gluten que aportan riqueza nutricional y un sabor muy agradable.

La harina de **altramuz** es una harina de legumbre y por tanto figura en la lista de alergénicos.

Índice Glucémico ALTO = 80.

Conservar en sitio fresco, seco y alejado del suelo.

MÁS INFORMACIÓN:

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



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