



TEXTURAS DE COCINA

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

TEXTURIZANTE EN POLVO

KAPPA

CARRAGENINA KAPPA
GELIFICANTE Y TEXTURIZANTE



1,2 kcal/g

GELIFICANTE Y TEXTURIZANTE: KAPPA

CARRAGENATO KAPPA EN POLVO

DAYELET KAPPA es un polisacárido complejo de extracción natural, purificado catalíticamente a partir de las algas rojas, de las cuales se obtienen unas fibras alimentarias llamadas carragenatos que se presentan en forma de polvo fino de color blanco crema y neutros de olor y sabor. Las propiedades más importantes del DAYELET KAPPA son dos: (1) interacciona con las proteínas de los alimentos (sobre todo con caseínas lácteas) de manera que construye una malla o entramado interno en el alimento que estabiliza todos sus componentes, incluida el agua (dosis 0,5% en agua y 0,2% en leche); y (2) funciona indistintamente con azúcar y con sal. De ahí sus amplias aplicaciones en pastas de carne, geles de pescado, quesos, y toda clase de dulces y batidos de chocolate, de coco, de frutas, etc.

ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:
celíacas, vegetarianas, veganas y con dietas de control de peso.

INGREDIENTES:
alginato sódico E-407 y dextrosa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:
118kcal / 495 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 3%. De los cuales son polioles: 0%, azúcares: 3%, almidones 0%.
Fibra alimentaria: 53%. Proteínas: 0%. Sal: 4,5%.
Índice Glucémico = 0

MÁS INFORMACIÓN:
<https://www.dayelet.com/es/kappa.html>

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

Se emplea en gastronomía y en diversidad de postres para conseguir texturas de gran dureza, de baja viscosidad y de corte liso como gelatinas, geles y nappages transparentes, tanto fríos como calientes. Se usa también para aumentar la viscosidad de salsas y para reestructurar texturas a partir de ingredientes triturados previamente, para carnes procesadas, gelatinas pasteleras, mermeladas, cremas, flanes, cuajadas, natas, mousses, helados y toda clase de postres lácteos. Si se usa mezclado con nuestra goma DAYELET TARA se consigue un gel más elástico, con más brillo y de mayor fuerza.

Las dosis de empleo de DAYELET KAPPA varían, según los objetivos deseados, generalmente entre 0,1% y el 1%, es decir de 1 a 10 g. por kilo de producto acabado. Para formar el gel duro el máximo es de 1,5% sobre el total.



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