



SIN GLUTEN

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

INGREDIENTE NUTRICIONAL LECITINA DE SOJA

EN POLVO
PURIFICADA 97%



7,0 kcal/g

LECITINA DE SOJA

PURIFICADA 97%

DAYELET LECITINA DE SOJA es muy utilizada en gastronomía para espesar toda clase de salsas en dosis de 0,2 / 0,3%. Si subimos la dosis entre 0,5 / 0,8% y con suficiente agitación en frío, obtendremos líquidos con burbujas "AIRES DE SABORES" que pueden ser de infinitos gustos: dulces o salados, de frutas o de verduras, quesos, mezclas dulces y saladas, etc.

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

DAYELET LECITINA DE SOJA sigue siendo el emulsionante que se encuentra en la yema de huevo, y continúa aportando las mismas propiedades nutricionales al mismo tiempo que une las moléculas de grasa con las de agua. No resiste altas temperaturas pues a partir de los 80°C se oscurece y se descompone. Es muy higroscópica y debe permanecer aislada de la humedad y en envase cerrado. Se disuelve bien en frío y en líquidos mediante agitación.

ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:

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

INGREDIENTES:

lecitina de soja en polvo E-322.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

700 kcal / 2940 kJ por 100g. Grasas: 90% (de las cuales saturadas: 12%). Hidratos de carbono: 7%. azúcares: 0%, almidones 7%. Fibra alimentaria: 0%. Proteínas: 0%. Sal: 0,03%.

Aporta energía natural sin respuesta glucémica.

La soja es una legumbre que figura en la lista de alimentos alergénicos.
Índice Glucémico = 0.

MÁS INFORMACIÓN:

<https://www.dayelet.com/es/lecitina-de-soja-en-polvo.html>



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