



COMPLEMENTOS



COMPLEMENTO TECNOLÓGICO

LEVADURA REPOSTERA

IMPULSOR / LEUDANTE
LEVADURA EN POLVO

300g e



0 kcal/g

LEVADURA EN POLVO

IMPULSOR / LEUDANTE

DAYELET LEVADURA REPOSTERA se emplea en múltiples recetas de bizcochos, planchas de bizcocho, madalenas, muffins, melindros, plum-cakes, mantecados, masas fritas, etc., y siempre en dosis de 10 a 30 gramos por kilo de harina, que se dosifican encima o mezclados con ésta.

En repostería, se usa en múltiples recetas de bizcochos, planchas de bizcocho, madalenas, muffins, melindros, plum-cakes, mantecados, masas fritas, etc.,

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

Y siempre en dosis de 10 a 30 gramos por kilo de harina, que se dosifican encima o mezclados con ésta, en los siguientes niveles: madalenas, cakes: 25/30 g por kilo; bizcochos, planchas: 10/20 g por kilo; petisú, pasta brisa: 10/15 g por kilo de harina.

Su incorporación a las masas fritas y a las harinas de rebozar disminuye la absorción del aceite dejando unas piezas menos pesadas y más digeribles.

ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:

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

INGREDIENTES:

pirofosfato sódico, bicarbonato sódico, carbonato cálcico y sal.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

0 kcal / 0 kJ por 100g. Grasas: 0% (de las cuales saturadas: 0%. Hidratos de carbono: 0%. azúcares: 0%, almidones 0%.
Fibra alimentaria: 0%. Proteínas: 0%. Sal: 70%.

MÁS INFORMACIÓN:

<https://www.dayelet.com/es/levadura-repostera.html>



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