



HELADOS



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

ESTABILIZANTE NEUTRO PARA HELADOS DE CANELA

ESTABILIZANTE Y AIREANTE
PARA HELADOS CON Y SIN AZÚCAR* Y EN POLVO



3,5 kcal/g

ESTABILIZANTE NEUTRO PARA HELADOS DE CANELA PARA HELADO CON Y SIN AZÚCAR* Y EN POLVO

DAYELET NEUTRO CANELA es un agente de textura indispensable para estabilizar y retener los líquidos en toda la gama de helados de canela. Su empleo sustituye total o parcialmente las tradicionales yemas de huevo, consiguiendo con ello un helado más ligero, menos denso, más frío y con notable reducción del colesterol. Su composición básica es una mezcla sinérgica de tres gomas vegetales que actúan como: espesantes – aumentando la viscosidad de la mezcla; emulsificantes – para incorporar más aire al helado; estabilizantes – evitando cristalizaciones y aportando al helado textura, cuerpo y fusión.

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

INGREDIENTES:
maltodextrina, dextrosa, goma guar, goma celulosa, sal y aroma de canela.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:
350 kcal/ 1470 kJ por 100g. Grasas: 0%, de las cuales son saturadas: 0%. Hidratos de carbono: 75%. De los cuales son polioles: 0%, azúcares 15%, almidones 60%. Fibra alimentaria: 17%. Proteínas: 0%. Sal: 0,48%.
Las tres gomas se metabolizan como fibra dietética.

*[1] El contenido final de dextrosa por litro de helado queda por debajo del 0,5% admitido en helados "Sin Azúcar".

Índice Glucémico MEDIO = 50.

MÁS INFORMACIÓN:
<https://www.dayelet.com/es/neutro-canela.html>

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

DAYELET NEUTRO CANELA se compone de tres gomas vegetales: goma guar – que se extrae de las semillas de la planta leguminosa del guar; goma tara – que se obtiene de las semillas de la planta leguminosa de la tara; y goma celulosa – derivada de la celulosa que contiene el tallo de las plantas. Son pues tres polisacáridos solubles con gran capacidad de hidratación y de estabilización de líquidos, que se emplea en un número muy extendido de alimentos y también en dietética.



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