



HELADOS



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

ESTABILIZANTE NEUTRO PARA HELADOS DE CREMA Y LECHE

TANTO PARA HELADOS CON Y SIN AZÚCAR*
ESTABILIZANTE Y AIREANTE



3,5 kcal/g

ESTABILIZANTE NEUTRO HELADOS DE CREMA Y LECHE

TANTO PARA HELADOS CON Y SIN AZÚCAR* Y EN POLVO

DAYELET NEUTRO CREMA es un agente de textura indispensable para estabilizar y retener los líquidos en toda la gama de helados de crema y leche. 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. Es un estabilizador que puede emplearse tanto en helados con y sin azúcar *(1) en dosis del 2%, es decir 20 g por litro de helado.

ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:

celíacas, vegetarianas y veganas.

INGREDIENTES:

maltodextrina de maíz, dextrosa, goma guar, goma celulosa, goma tara y sal.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

350 kcal / 1470 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 75%. De los cuales son polioles: 0%, azúcares: 15%, almidones 60%. Fibra alimentaria: 17%. Proteínas: 0%. Sal: 0,24%.

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-crema.html>

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

DAYELET NEUTRO CREMA 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.