



HELADOS



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

ESTABILIZANTE NEUTRO EN POLVO PARA HELADOS DE FRUTAS

SORBETE

ESTABILIZANTE Y AIREANTE
PARA HELADOS CON Y SIN AZÚCAR*



3,5 kcal/g

ESTABILIZANTE NEUTRO EN POLVO PARA SORBETES CON Y SIN AZÚCAR*

DAYELET NEUTRO SORBETE es un agente de textura indispensable para estabilizar y retener los líquidos en toda la gama de helados de fruta.

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 añadido*

En dosis del 2%, es decir 20 g por litro de helado.

INGREDIENTES:

Maltodextrina, jarabe de glucosa en polvo, goma guar, goma tara y goma xantana.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

350 kcal/ 1470 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 75%, de los cuales son azúcares: 15%, almidones 60%.

Fibra alimentaria: 17%. Proteínas: 0%. Sal: 0%.

Las tres gomas se metabolizan como fibra dietética.

*El contenido final de glucosa por litro de helado queda por debajo del 0,5% admitido en helados "Sin Azúcar añadido".

Índice Glucémico medio: 50

MÁS INFORMACIÓN:

<https://www.dayelet.com/es/neutro-crema.html>

SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN HUEVO, SIN SOJA,
SIN FRUTOS DE CÁSCARA Y SIN SAL.

DAYELET NEUTRO SORBETE 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 xantana – polisacárido que se obtiene por vía enzimática a partir del maíz.

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 preparados nutricionales.



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