



HELADOS



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

ESTABILIZANTE NEUTRO PARA HELADOS DE VAINILLA

CON Y SIN AZÚCAR* Y EN POLVO
ESTABILIZANTE Y AIREANTE



3,5 kcal/g

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

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

SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN HUEVO, SIN SOJA, SIN FRUCTOSA, SIN COLESTÉROL Y SIN FRUTOS SECOS.

DAYELET NEUTRO VAINILLA 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.

INDICADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:

maltodextrina de maíz, destrosa, vegetarianas, veganas y con dietas de control de peso.

INGREDIENTES:

almidón de maíz y arroz, goma guar, goma celulosa, goma tara, vainillina, esencia de nata, color natural E-160b y sal.

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: 0,24%.

Las tres gomas se metabolizan como fibra dietética.

Índice Glucémico MEDIO = 50.

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

MÁS INFORMACIÓN:

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



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