



# HELADOS

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

## ESTABILIZANTE NEUTRO PARA HELADOS DE YOGUR

CON Y SIN AZÚCAR\* Y EN POLVO  
ESTABILIZANTE Y AIREANTE



3,5 kcal/g

### ESTABILIZANTE NEUTRO PARA HELADOS DE YOGUR SIN AZÚCAR Y EN POLVO

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

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

### INGREDIENTES:

maltodextrina de maíz, dextrosa, goma guar, goma celulosa, goma tara, vainillina, aroma de yogur 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 dextrosa por litro de helado queda por debajo del 0,5%, admitido en helados "Sin azúcar".

### MÁS INFORMACIÓN:

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



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