



REPOSTERÍA CREATIVA



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

TEXTURIZANTE EN POLVO

PECTINA DE MANZANA NAPPAGE

ESPESANTE Y GELIFICANTE



1,7 kcal/g

ESPESANTE Y GELIFICANTE EN POLVO PECTINA NEUTRA DE MANZANA

Las pectinas son polisacáridos naturales que se encuentran en las paredes de las células vegetales. A partir de la industrialización de la pulpa de cítricos y manzanas, se obtienen la mayoría de las pectinas, que se presentan en forma de polvo color marrón. Básicamente son muy sensibles a tres factores: pH (a mayor acidez, mayor gelificación), azúcar (del 10 al 80%) y calcio (presencia de iones cálcicos, leche, etc.).

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

Sus dosis generales de uso tienen en el agua fría un máximo del 3%, y en agua caliente del 6% al 8%. Para dispersar la DAYELET PECTINA DE MANZANA NAPPAGE en agua fría, mezclarla primero en seco con los demás ingredientes y verter sobre el líquido con agitación de túrmix. También puede dispersarse en aceite, licores o jarabes espesos de azúcar (+ de 65° brix). Si la queremos disolver mejor, podemos calentar hasta 80-85 °C.

INGREDIENTES:

Pectina de manzana, fosfato disódico, dextrosa y fosfato tricálcico.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

170 kcal / 700 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 14%, de los cuales son azúcares: 14%.
Fibra alimentaria: 52%. Proteínas: 2%. Sal: 13,5%.
Rica en fibra soluble.

MÁS INFORMACIÓN:

<https://www.dayelet.com/es/pectina-manzana-nappage-nh.html>



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