



TEXTURAS DE COCINA

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

TEXTURIZANTE EN POLVO TAPIOCA

MALTODEXTRINA DE TAPIOCA
ABSORBENTE DE ACEITES



3,5 kcal/g

**TEXTURIZANTE EN POLVO: MALTODEXTRINA DE TAPIOCA
ABSORBENTE DE ACEITES**

DAYELET TAPIOCA es una maltodextrina de tapioca de baja densidad que tiene la propiedad de absorber altas cantidades de aceites y grasas, convirtiéndolos en forma de polvo fino manipulable. Esta capacidad de absorber los aceites y después poderlos disolver en medio acuoso, le confiere unas funciones de emulsionante natural.

La tapioca se obtiene a partir de una cocción de la fécula de mandioca, y se disuelve en agua con total transparencia. DAYELET TAPIOCA es pues un carbohidrato compuesto de una parte importante de almidón de tapioca y una parte más reducida de dextrosa, en un nivel del 10% y por eso se clasifica como maltodextrina.

INGREDIENTES:

Maltodextrina de tapioca.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

355 kcal / 1490 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 10%, de los cuales son azúcares: 10%, almidones 80%.

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

Se metaboliza como un almidón con un 10% de dextrosa.

Índice Glucémico Medio.

Nutricionalmente el almidón de tapioca es el que aporta mayores propiedades digestivas a los alimentos que se incorpora.

MÁS INFORMACIÓN:

<https://www.dayelet.com/es/tapioca.html>

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

DAYELET TAPIOCA se emplea ampliamente en la industria alimentaria como absorbente de grasas, humectante, espesante, agente de carga, y aporta untuosidad y palatividad muy suave a salsas, cremas, helados y productos lácteos en general.

DAYELET TAPIOCA tiene buena solubilidad en frío y en caliente. Cuando se mezcla con dos partes de aceite, el polvo resultante se manipula bien y se disuelve perfectamente en agua. Puede mezclarse también hasta con cinco partes de aceite o grasas.



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