



TEXTURAS DE COCINA

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

TEXTURIZANTE EN POLVO

TARA

GOMA TARA
ESPESANTE Y ESTABILIZANTE



1,8 kcal/g

ESPESANTE Y ESTABILIZANTE: TARA

GOMA TARA

DAYELET TARA es un polisacárido de extracción natural purificado procedente de una semilla leguminosa parecida al algarrobo que se cultiva principalmente en el Perú. Se presenta en forma de polvo fino ligeramente amarillo. Se dispersa bien en agua o leche, previamente mezclada con algo de azúcar, mediante agitación en frío, y se hidrata totalmente en caliente sobre los 80°C. Su funcionalidad es intermedia entre las gomas de garrofín y de guar. Forma geles muy suaves, reversibles, sin sinéresis. Aumenta su viscosidad después de 24 horas. Construye una textura sin gomosidad, muy delicada y de suave paladar, por esto destacan sus aplicaciones en productos lácteos como batidos, yogures, cuajadas, cremas lácteas y de quesos, helados, frostings, buttercream, etc. ya que sus efectos no se modifican en presencia de proteínas lácteas. Es pues un espesante con gran capacidad de hidratación y de estabilización de líquidos, y aporta un sabor final muy limpio y natural.

ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:

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

INGREDIENTES:

goma Tara E-417.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

180kcal / 756 kJ por 100g. Grasas: 0,7%. Hidratos de carbono: 0%. De los cuales son polioles: 0%, azúcares: 0%, almidones 0%.

Fibra alimentaria: 80%. Proteínas: 3,5%. Sal: 0%. Se metaboliza como una fibra soluble, sin efectos laxantes en las dosis recomendadas.

DAYELET TARA no está considerado un producto alergénico, sin embargo debe observarse que procede de un fruto leguminoso. Índice Glucémico = 0.

MÁS INFORMACIÓN:

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

**SIN AZÚCAR, SIN GLUTEN, SIN LACTOSA,
SIN HUEVO, SIN SOJA, SIN FRUCTOSA, SIN SAL,
SIN COLESTEROL Y SIN FRUTOS SECOS.**

DAYELET TARA se dosifica en dosis muy bajas que oscilan entre el 0,1% y el 1% sobre el peso final del alimento. Se emplea tanto en recetas dulces como en recetas saladas. Estabiliza muy bien todos los procesos de congelación y descongelación. Dificulta las cristalizaciones del azúcar. Actúa como emulsionante en los líquidos que contienen algo de grasa como leche, cremas, helados, natas, batidos, etc., aumentando su volumen por su capacidad de captar el aire.

Nuestra textura DAYELET TARA se metaboliza como una fibra soluble, sin afectar en absoluto el nivel de glucosa en la sangre. Tiene también la propiedad de ralentizar la absorción de los carbohidratos en nuestro metabolismo, por lo que es perfectamente tolerable por todas las personas diabéticas. Como toda fibra soluble, su Índice Glucémico es notablemente bajo y favorece positivamente a la flora intestinal gracias a su efecto prebiótico. Todas estas características la hacen ideal para todas las personas con dietas de control de peso o bajas en calorías, y también para dietas reducidas en gluten.



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