



# TEXTURAS DE COCINA

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

TEXTURIZANTE EN POLVO

# XANTANA

GOMA XANTANA  
GELIFICANTE Y ESTABILIZANTE



3,3 kcal/g

## TEXTURIZANTE EN POLVO: GOMA XANTANA GELIFICANTE Y ESTABILIZANTE

DAYELET XANTANA es un carbohidrato que se obtiene industrialmente a partir de la dextrosa fermentada por una bacteria de la familia de las Xanthomonas, y se presenta en forma de polvo fino ligeramente amarillo. Su fuerza gelificante es 100 veces mayor que la gelatina.

Se disuelve en líquidos tanto fríos como calientes, con un contenido de agua superior al 80%, siempre mediante fuerte agitación (túrmix). En gastronomía, se emplea en espumas, aderezos, salsas, sopas, queso fundido, hamburguesas, recetas sin gluten, y en sferificaciones, la dosis media es del 0,3% (3 gramos por litro de líquido).

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

DAYELET XANTANA es pues un polisacárido con gran capacidad de hidratación y de estabilización de líquidos, por lo que se emplea en un número muy extendido de alimentos en panadería, pastelería, heladería, bebidas, postres lácteos, etc.

DAYELET XANTANA se dosifica en dosis muy bajas que oscilan entre el 0,2% y el 0,8%. Es estable en valores de pH bajos, temperaturas altas y en salmueras. Estabiliza muy bien los procesos de congelación y descongelación. Actúa de emulsionante en los líquidos que contienen algo de grasa: leche, cremas, etc. Fluidifica al aplicarle una fuerza de batido, y en reposo vuelve a recuperar su textura sólida.

### INGREDIENTES:

Goma xantana.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

335,4 kcal / 1403,3 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 73%. Fibra alimentaria: 73%.  
Proteínas: 7%. Sal: 6,7%.

Se metaboliza como una fibra soluble, sin efectos laxantes.  
Índice Glucémico Muy Bajo.

### MÁS INFORMACIÓN:

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



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