



COMPLEMENTOS



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

PARA SU USO EN REPOSTERÍA

GASIFICANTE EN POLVO IMPULSOR



0 kcal/g

GASIFICANTE EN POLVO IMPULSOR

DAYELET GASIFICANTE se emplea en múltiples recetas de bizcochos, planchas de bizcocho, madalenas, muffins, melindros, plum-cakes, mantecados, masas fritas, etc., y siempre en dosis de 10 a 30 gramos por kilo de harina, que se dosifican encima o mezclados con ésta.

En repostería, se usa en múltiples recetas de bizcochos, planchas de bizcocho, madalenas, muffins, melindros, plum-cakes, mantecados, masas fritas, etc.,

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

Y siempre en dosis de 10 a 30 gramos por kilo de harina, que se dosifican encima o mezclados con ésta, en los siguientes niveles: madalenas, cakes: 25/30 g por kilo; bizcochos, planchas: 10/20 g por kilo; petisú, pasta brisa: 10/15 g por kilo de harina.

Su incorporación a las masas fritas y a las harinas de rebozar disminuye la absorción del aceite dejando unas piezas menos pesadas y más digeribles.

INGREDIENTES:

Pirofosfato sódico, bicarbonato sódico, carbonato cálcico, sal y goma xantana.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

0 kcal / 0 kj por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 0%. Fibra alimentaria: 2%. Proteínas: 0%. Sal: 70%.

MÁS INFORMACIÓN:

<https://www.dayelet.com/es/levadura-repostera.html>



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