

vandoburín CANELA

ESTABILIZANTE CONCENTRADO PARA HELADOS

Definición	<p>vandoburín es una gama de estabilizadores concentrados, llamados también "Neutros", para utilizar en helados y sorbetes.</p> <p>Su composición es una mezcla sinérgica de estabilizantes cuya misión es sujetar los líquidos del helado.</p> <p>No contienen ningún tipo de emulsionantes, por eso para aumentar algo el OVERRUM en los helados muy compactos (chocolate, turrón, etc) recomendamos además añadir directamente a la mantecadora, nuestro emulsionante en pasta emulift-H.</p>												
Empleo	<p>vandoburín-canela para helados de leche y crema.</p> <p>Es un estabilizador con sabor concentrado incorporado.</p> <p>La cantidad a emplear es similar para todas las especialidades: 0,6% al 0,8%, es decir de 6 a 8 gramos por litro de mix.</p> <p>Modo de empleo: para su buena disolución, mezclar en seco vandoburín con parte del azúcar y verter lentamente encima del mix, mientras agitamos. Agregar el resto del azúcar y dejar reposar mínimo veinte minutos.</p>												
Ingredientes	Dextrosa, estabilizantes: goma guar E-412, goma tara E-417, goma de celulosa E-466, sal y aroma de canela.												
Nutrición	<table><tr><td>Calorías:</td><td>310 kcal/1300 kJ</td></tr><tr><td>Grasas:</td><td>0%</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono:</td><td>60%</td></tr><tr><td>Fibra alimentaria:</td><td>35%</td></tr><tr><td>Proteínas:</td><td>0%</td></tr><tr><td>Sal:</td><td>1%</td></tr></table>	Calorías:	310 kcal/1300 kJ	Grasas:	0%	Hidratos de carbono:	60%	Fibra alimentaria:	35%	Proteínas:	0%	Sal:	1%
Calorías:	310 kcal/1300 kJ												
Grasas:	0%												
Hidratos de carbono:	60%												
Fibra alimentaria:	35%												
Proteínas:	0%												
Sal:	1%												
Ventajas	<p>vandoburín:</p> <p>Espesa: da cuerpo al helado</p> <p>Emulsiona: incorpora aire a la mezcla</p> <p>Estabiliza: mejora la textura y la cristalización</p>												
Consumo	<p>Máximo 24 meses, almacenado a temperatura no superior a los 40 °C.</p> <p>Lotes nº:</p> <p>Fecha: Control de calidad</p>												