

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Glucosio disidratato

29/30 DE

Lo sciroppo di glucosio disidratato 29/30 DE (destrosio equivalente) è ottenuto dalla trasformazione dell'amido di mais; è una polvere bianca, poco igroscopica e leggermente dolce, risulta facilmente disperdibile in acqua.

E' ottimo per l'uso in gelateria poiché abbassa il punto di congelamento delle sostanze zuccherine ed evita la cristallizzazione del gelato; in pasticceria inoltre favorisce la doratura dei prodotti da forno.

Per ottenere lo *sciroppo liquido* aggiungere il 20% di acqua.

INGREDIENTI: sciroppo di glucosio disidratato

Dosaggio: Secondo ricette

Lo sciroppo di glucosio disidratato è utilizzato per la preparazione di dolci, prodotti da forno, gelati, sorbetti

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	
ENERGIA	1632kJ (384kCal)
GRASSI	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
CARBOIDRATI	96 g
di cui zuccheri	15,8 g
FIBRE	0 g
PROTEINE	0 g
SALE	0 g

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060