



Glucosio disidratato

40/45 DE

Lo sciroppo di glucosio disidratato 40/45 DE (destrosio equivalente) è ottenuto dalla trasformazione dell'amido di mais; è una polvere bianca, poco igroscopica e leggermente dolce. Si scioglie in acqua fredda o tiepida. E' un regolatore di texture, cremosità e dolcezza del preparato; in gelateria evita l'eccessiva cristallizzazione ed abbassa notevolmente il punto di congelamento.

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	1640 kJ (385 kCal)
GRASSI	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
CARBOIDRATI	95 g
di cui zuccheri	1 g
FIBRE	0 g
PROTEINE	0,15 g
SALE	0,125 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