

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

## Maltodestrina

La maltodestrina è un dolcificante a base di mais, ottenuta da amido di mais ammaccato e ceroso. La maltodestrina ha un 18 DE (destrosio equivalente) ed è adatta per l'uso con una combinazione di altri ingredienti poiché offre proprietà volumizzanti. È un prodotto neutro estremamente stabile e solubile, ideale per applicazioni con miscele secche e disciolta in acqua fredda.

La maltodestrina è disponibile in polvere, per diverse applicazioni alimentari, dai dolci ai gelati, ai dessert a base di latte, alle bevande sportive, alle salse e ai prodotti a base di carne. È l'ingrediente ideale per l'utilizzo in prodotti sportivi e dietetici, poiché fornisce un rilascio energetico prolungato.

INGREDIENTI: Maltodestrina

<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI</b> per 100 g di prodotto	
ENERGIA	1615kJ(380kCal)
GRASSI	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
CARBOIDRATI	95 g
di cui zuccheri	7,1 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