

Definición	vandoburín es una gama de estabilizadores concentrados, llamados también "Neutros", para utilizar en helados y sorbetes. vandoburín-canela para helados de leche y crema es un estabilizador con sabor concentrado incorporado y su correspondiente tono de color. Su composición es una mezcla sinérgica de estabilizantes cuya misión es retener los líquidos del helado.	
Modo de empleo	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. La cantidad a emplear es: del 0,6% al 0,8%, es decir de 6 a 8 gramos por litro de mix. 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.	
Ingredientes	Dextrosa; estabilizantes (goma guar E-412, goma de celulosa E-466, goma tara E-417); aroma canela y sal.	
Alérgenos	Este producto se fabrica con ingredientes que no contienen ni han estado en contacto con gluten o cualquier otra sustancia o producto que cause alergias o intolerancias de acuerdo con el Reglamento 1169/2011 (y modificaciones posteriores).	
Información nutricional por 100 g	Valor energético:	258,9 kcal/1048,8 kJ
	Grasas:	0,2%
	Hidratos de carbono:	48%, de los cuales azúcares: 48%
	Fibra alimentaria:	31%
	Proteínas:	1,1%
	Sal:	4,7%
Ventajas	vandoburín: Espesa: da cuerpo al helado Emulsiona: incorpora aire a la mezcla Estabiliza: mejora la textura y evita la cristalización	
Condiciones de almacenamiento	Máximo 24 meses, almacenado a temperatura no superior a los 40 °C. Lotes nº:	
Vida útil	Fecha:	Control de calidad

Última actualización abril 2022