

Definición

vandoburín es una gama de estabilizadores concentrados, llamados también "Neutros", para utilizar en helados y sorbetes.

vandoburín-neutro para helados de leche y crema es un estabilizador sin sabor incorporado y sin 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) 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:	269 kcal/1128,3 kJ
Grasas:	0,2%
Hidratos de carbono:	49,7%, de los cuales azúcares: 49,7%
Fibra alimentaria:	32%
Proteínas:	1,2%
Sal:	4,9%

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