

Definición

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

vandoburín-sorbete para helados de leche y sorbetes, ideal para helados de sorbetes con frutas pues se disuelve con agitación y actúa en frío sin necesidad de calentar el mix.

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

Jarabe de glucosa, estabilizantes (goma guar E-412, goma tara E-417 y goma xantana E-415).

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:	299 kcal/1259 kJ
Grasas:	0%
Hidratos de carbono:	60%, de los cuales almidones: 46% y azúcares: 14%
Fibra alimentaria:	26,8%
Proteínas:	1,2%
Sal:	0,1%

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