

Goma Xantana, 100g ? SIN GLUTEN ? Biorganic

[Ver producto](#)

Goma Xantana 100% natural, 100g ? SIN GLUTEN ? Biorganic

La Goma Xantana, también llamada Goma Xantan, es un carbohidrato que se obtiene a partir de la dextrosa fermentada por una bacteria de la familia de las xanthomonas y se presenta en forma de polvo blanco fino.

Su fuerza gelificante es 100 veces mayor que el de la gelatina. Nutricionalmente, no aporta grasa, es un hidrato de carbono puro en forma de fibra soluble e indigerible, que absorbe agua al pasar a través del sistema digestivo. Es por ello que muchas personas usan goma xantana para aumentar la ingesta de fibra en sus dietas.

Modo de empleo

❓ En zumos y bebidas: para dar cuerpo a bebidas y jugos de frutas. Cuando contienen partículas de pulpa de fruta, incluir goma xantana ayuda a mantener la suspensión dándole mejor apariencia.

❓ En salsas y aderezos: para dar estabilidad a las emulsiones, se utiliza mucho en la elaboración de aderezos para ensaladas.

❓ En repostería: para aumentar la retención de agua durante el horneado y el almacenamiento, aumentando así la vida útil del pan, los dulces y las masas refrigeradas.

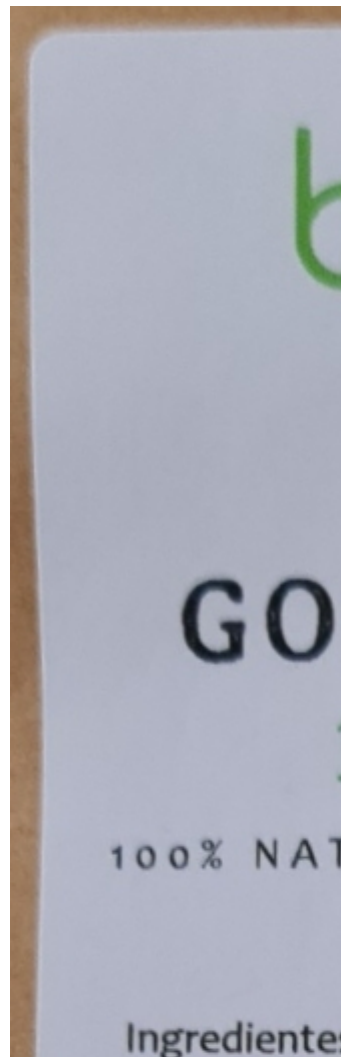
❓ Como sustituto del huevo: en algunas ocasiones, se utiliza además con el objetivo de reducir el contenido de clara sin afectar a la apariencia y el sabor del producto.

Precio: 4,50€

[Añadir al carrito](#)

Biorganic

Marca española de alimentación ecológica, bio y natural.



Descripción

Goma Xantana en polvo 100% natural, 100g ? SIN GLUTEN ? Biorganic

La Goma Xantana, también llamada Goma Xantan, es un carbohidrato que se obtiene a partir de la dextrosa fermentada por una bacteria de la familia de las xanthomonas y se presenta en forma de polvo blanco fino.

Su fuerza gelificante es 100 veces mayor que el de la gelatina. Nutricionalmente, no aporta grasa, es un hidrato de carbono puro en forma de fibra soluble e indigerible, que absorbe agua al pasar a través del sistema digestivo. Es por ello que muchas personas usan goma xantana para aumentar la ingesta de fibra en sus dietas.

Modo de empleo

☑En zumos y bebidas: para dar cuerpo a bebidas y jugos de frutas. Cuando contienen partículas de pulpa de fruta, incluir goma xantana ayuda a mantener la suspensión dándole mejor apariencia.

☑En salsas y aderezos: para dar estabilidad a las emulsiones, se utiliza mucho en la elaboración de aderezos para ensaladas. Especialmente utilizado en dieta Keto.

☑En repostería: para aumentar la retención de agua durante el horneado y el almacenamiento, aumentando así la vida útil del pan, los dulces y las masas refrigeradas.

☑Como sustituto del huevo: en algunas ocasiones, se utiliza además con el objetivo de reducir el contenido de clara sin afectar a la apariencia y el sabor del producto.

Información nutricional por 100g

☑Valor energético: 193 kcal/810 kJ

☑Grasas: 0.00g

☑de los cuales ácidos grasos saturados: 0,00 g

☑Hidratos de carbono: 4,60 g

☑de los cuales azúcar 0,00 g

☑Fibra dietética: 77,50 g

☑Proteínas: 5,00 g

☑Sal: 0,00 g

Palabras clave: goma xantana, xantan, xanthan, gum, fibra, espesante, keto, santana

SKU: 7427255499824

Categoría: [Espesantes](#)

Etiquetas: [fibra](#), [goma](#), [santana](#), [sin gluten](#), [xantan](#), [xantana](#), [xanthan](#)

Información adicional

Peso: 0.1 kg