

O que você procura?



Feedback

Goma Guar - 500 g

Data de lançamento: 06/04/2020
672 0 OPINIÕES

É utilizada como espessante (aumenta a viscosidade, melhorando a textura e consistência) e estabilizante (mantêm as propriedades físicas, homogeneidade, impedindo a separação dos diferentes ingredientes). Aplicado em sorvetes, cremes, produtos lácteos, cárneos, molhos, sopas e produtos de panificação.

R\$ 27,77
R\$ 27,49 à vista com desconto Pix ou 1x de R\$ 27,77 Sem juros
[Mais informações](#)

1

Comprar





00000-000

Calcular

Compartilhe

Descrição Geral

GOMA GUAR

O QUE É

A **Goma Guar** é um polissacarídeo que, em contato com água, forma um gel altamente viscoso por isso que é usada em alimentos como espessante, geleificante, emulsificante e estabilizante. Ela é uma fibra solúvel que é muito utilizado em receitas para dar consistência cremosa e volume à massa de pães, bolos e biscoitos. Também é muito utilizada em queijos, iogurtes, mousses e sorvetes. A **Goma Guar** ajuda a manter a textura dos alimentos mesmo após o congelamento. Quando o alimento é congelado, a água se transforma em cristais de gelo, e após o descongelamento a textura perde sua consistência. Além disso, por ajudar no funcionamento intestinal, ela também funciona como suplemento para combater a prisão de ventre.

APLICAÇÃO

A **Goma Guar** pode ser usada em receitas como pudins, sorvetes, queijos, iogurtes e mousses, dando maior cremosidade a esses produtos. Na produção de sorvetes, seu poder emulsionante substitui a necessidade de adicionar creme de leite, deixando o alimento com menos calorias. Na produção de pães e outros produtos de panificação, a **Goma Guar** deve ser adicionada aos produtos líquidos, dando maior textura e maciez ao produto final.

BENEFÍCIOS

Por ser rica em fibras, a **Goma Guar** auxilia no bom funcionamento intestinal, ajuda a controlar o colesterol e a diabetes reduzindo a velocidade da absorção do açúcar no sangue. Para pessoas com doenças celíacas é uma excelente opção por não conter glúten.

MODO DE USO

A **Goma de Guar** pode ser dissolvida em líquido frio ou quente, de preferência com o auxílio de um mixer. Uma concentração de 0,1% a 1,5% do peso pode ser usada, dependendo de quanta viscosidade é desejada. Quanto maior a porcentagem de **Goma Guar** usada, mais viscoso o líquido se tornará. A dosagem também pode variar de acordo com os ingredientes utilizados, bem como resultados desejados e a temperatura do prato.

COMPOSIÇÃO

Goma xantana. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PODE CONTER SOJA E DERIVADOS.

VALIDADE



12 meses, a partir da data de fabricação e em condições normais de armazenagem.

ARMAZENAMENTO

O produto deve ser estocado em local seco, coberto, arejado, longe de fontes de calor e luz solar.

REGISTRO

Produto dispensado de registro conforme RDC 27/2010 ANVISA.

RECEITA

Sorvete de manga e hortelã

INGREDIENTES

4 unidades de manga (bata no processador ou no liquidificador até virar um purê);
100 gramas de castanha de caju crua e sem sal (deixe na água por 4 horas, escorra bem e bata com o mínimo de água até virar um creme);
1 colher (sopa) de tahine (pasta de gergelim);
1 colher (sopa) de adoçante estévia (opcional);
1 colher (café) de baunilha na forma de extrato natural (ou polpa de 1/2 fava da baunilha);
1 colher (chá) de **Goma Guar Adicel**;
1 colher (chá) de **Goma Xantana Adicel**;
2 xícaras (café) de Água;
Hortelã_fresca a gosto.

MODO DE PREPARO

No processador ou liquidificador, coloque o purê de manga, o creme de castanha e o tahine. Misture até obter uma consistência homogênea. Adicione a estévia, a baunilha e as gomas guar e xantana já dissolvidas, separadamente, na água. Bata rapidamente e leve ao freezer por 2 horas. Coloque o conteúdo no liquidificador mais uma vez e leve ao freezer até firmar. Sirva com a hortelã. Dura uma semana no freezer.

Ficha técnica

Código	672
Código de barras	7898329371719
Categoria	Aditivos Alimentícios
Marca	REVENDA

Feedback



Produtos relacionados

Feedback

Goma Guar - 150g

R\$ 13,71

R\$ 13,57 à vista com desconto Pix ou 1x de R\$ 13,71 Sem juros

1

Adicionar ao carrinho

R\$ 1.064,96 à

1

Produtos visitados





Feedback

Pectina Cítrica - 300G

R\$ 97,62

R\$ 96,64 à vista com desconto Pix - Yapay ou **1x** de **R\$ 97,62** Sem juros

R\$ 78,34 à vista

PROMOÇÕES E NOVIDADES

Cadastre seu e-mail e fique por dentro

E-Mail principal

Enviar

INSTITUCIONAL

ATENDIMENTO



FORMAS DE PAGAMENTO

SELOS DE SEGURANÇA



Vendas no site, somente para consumidor final. Para revender nossos produtos, entre em contato via telefone ou Whatsapp / ADICEL - INDUSTRIA E COMERCIO LTDA - CNPJ: 01.957.839/0002-66; Fotos meramente ilustrativas; Preços e condições exclusivos para loja virtual, podendo sofrer alterações sem prévia notificação.

Design por:



Tecnologia TrayCommerce



Feedback

