

ISTRUZIONI UTILIZZO MIX UNIVERSALE

Informazioni generali

Il suo utilizzo è molto semplice, è sufficiente togliere dalla vostra ricetta un 20% delle farine che utilizzate e sostituirle con l'equivalente di mix universale. Questa semplice operazione permette di abbassare notevolmente l'indice glicemico dei prodotti, essendo lo sfarinato a indice glicemico <5.

Inoltre è possibile utilizzare il Claim della salute:

"La sostituzione di amidi digeribili con amido resistente in un pasto contribuisce alla riduzione dell'aumento del glucosio ematico post-prandiale"

Oltre all'utilizzo della dicitura **"a basso indice glicemico"**.

Procedimento

Non è necessario provvedere a nessun accorgimento tecnico particolare per l'utilizzo; tuttavia è necessario prestare estrema attenzione ai liquidi, poiché il MIX tende ad assorbire i liquidi per poi rilasciarli durante la formazione dell'impasto.

La prima volta vi servirà creare un riferimento dei liquidi necessari che possono essere diversi rispetto alla vostra ricetta originale.

I prodotti ad alta lievitazione avranno bisogno di una maggiore quantità di lievito, magari aggiungendo anche del lievito chimico.

Informazioni generali

L'etichetta dovrà riportare gli ingredienti del MIX, considerando per la quantità di 20g. Ovvero gli ingredienti del MIX devono essere collocati tra gli ingredienti che contengono più e meno di 20g/100g di prodotto. E' consigliabile riportare la seguente dicitura: "MIX UNIVERSALE (amido resistente di tapioca 85%, fibra di bambù, inulina, aromi vegetali naturali)".

E' estremamente consigliato riportare il valore reale dell'amido resistente: "Amido resistente 17%". Non essendo questo un Claim, può essere aggiunto senza rispettare una forma precisa anche se è necessario indicarne la giusta percentuale, perché le normative prevedono un utilizzo dei Claim di cui sopra, per percentuali di amido resistente superiori al 14%.