

Diaviva

# Diaviva

*Diaviva Neutro*

*Diaviva Café*

*Diaviva Chocolate*

*Diaviva Gel Brillo.*



CREDIN PRODUCTOS ALIMENTICIOS, S.A.  
C/ Duran i Reynolds, 9  
08192 St. Quirze del Vallés –Barcelona-  
[www.credin.es](http://www.credin.es)  
Tel. 93 7102024

# Diaviva

	RECETA	PROCESO	COCCIÓN
<u>DIAVIVA NEUTRO</u> saco 15 kg	DIAVIVA NEUTRO 1000 gr. Aceite 250 gr. Huevos 450 gr. Agua 100 gr.	Mezclar en la batidora con palas durante 4' a velocidad baja. Dosificar en moldes bajos de aprox. 3 cm	Piezas grandes: 180°C 40'. Piezas pequeñas tipo muffin: 220°C 15'.
<u>DIAVIVA CHOCOLATE</u> saco 15 kg	DIAVIVA CHOCOLATE 1000 gr. Aceite 250 gr. Huevos 450 gr. Agua 100 gr.	Mezclar en la batidora con palas durante 4' a velocidad baja. Dosificar en moldes bajos de aprox. 3cm	Piezas grandes: 180°C 40'. Piezas pequeñas tipo muffin: 220°C 15'.
<u>DIAVIVA CAFÉ</u> saco 15 kg	DIAVIVA CAFÉ 1000 gr. Aceite 250 gr. Huevos 450 gr. Agua 100 gr.	Mezclar en la batidora con palas durante 4' a velocidad baja. Dosificar en moldes bajos de aprox. 3cm.	Piezas grandes: 180°C 40'. Piezas pequeñas tipo muffin: 220°C 15'.
<u>DIAVIVA GEL BRILLO</u> Cubo 6 kg.		Gel listo para usar sin adición de azúcar en decoración de pastelería.	

## VALORES NUTRICIONALES MEDIOS por 100 gr. de pieza simple tipo queque o magdalena

Energía	1640 kj (385 Kcal.)
Proteínas	6 gr.
Hidratos de carbono	49 gr.
de los cuales: azúcares	3,7 gr.
Lípidos	19 gr.
de los cuales: saturados	3,9 gr.
Fibras alimentarias	2,4 gr.
Sodio	0.3 gr.

El azúcar ha sido sustituido por un edulcorante de bajo valor calórico, el Acesulfame K. Es un edulcorante con una composición semejante a la del azúcar pero 150 veces más dulce.

El Acesulfame K no aporta calorías ya que el organismo no lo absorbe.

