



# SIN AZÚCAR



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

## EDULCORANTES PARA ANTIHMEDAD SIN AZÚCAR

SIN AZÚCARES AÑADIDOS, A BASE DE POLIOLES  
EN POLVO



3,5 kcal/g

### ENDULZANTE EN POLVO

PARA DECORAR LA SUPERFICIE DE LOS PASTELES

Con menos calorías que el azúcar, DAYELET ANTIHMEDAD SIN AZÚCAR es una moderna formulación de carbohidratos bajos en calorías y grasa vegetal, que reemplaza al azúcar antihumedad en el 100% de su peso, para la decoración externa de tartas, cupcakes, repostería y bollería sin azúcar. Muy fácil sustitución "peso a peso" (1:1) y no es necesario modificar los pesos de su receta tradicional. Proporciona la misma función que el azúcar antihumedad. Aporta reducción de calorías y del índice glucémico.

**SIN AZÚCAR, SIN GLUTEN, SIN HUEVO,  
SIN SOJA, SIN FRUCTOSA, SIN SAL Y  
SIN FRUTOS SECOS.**

Nuestro Endulzante DAYELET ANTIHMEDAD SIN AZÚCAR se metaboliza sin afectar para nada el nivel de glucosa en la sangre, por lo que es perfectamente admitido por todas las personas diabéticas. Su Índice Glucémico es notablemente bajo y favorece positivamente la flora intestinal gracias a su efecto prebiótico. Estas características lo hacen ideal para todas las personas que sigan dietas bajas en calorías y de control de peso.

### ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:

diabéticas, celíacas, vegetarianas y veganas.

### INGREDIENTES:

agentes de carga: manitol e isomaltol y grasa vegetal (palma) en polvo, lactosa y caseinato.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

350 kcal / 1470 kj por 100g. Grasas: 15,5%. De las cuales saturadas: 7%. Hidratos de carbono: 83%. De los cuales son polioles: 80%, azúcares: 3%, almidones 0%. Fibra alimentaria: 0%. Proteínas: 1,3%. Sal: 0,05%.

"Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes".

Contiene lactosa y proteína láctea.

Índice Glucémico MUY BAJO = 7

### MÁS INFORMACIÓN:

<https://www.dayelet.com/es/antihumedad-sin-azucar.html>



Emulift Ibérica, s.l.  
c/ Copérnico, 40 n.4  
08784 Piera (Barcelona).  
Reg. Sanitario: 31.25/B.