



# SIN AZÚCAR



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

## EDULCORANTE EN POLVO

# ANTIHMEDAD SIN AZÚCAR

SIN AZÚCAR, A BASE DE POLIOLES



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 FRUTOS DE CÁSCARA  
Y SIN SAL.

Nuestro Endulzante DAYELET ANTIHMEDAD SIN AZÚCAR se metaboliza sin afectar para nada el nivel de glucosa en la sangre. 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.

### 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%. 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.