



# REPOSTERÍA CREATIVA



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

## AZÚCAR GLAS ESPECIAL FONDANT

AZÚCAR EN POLVO  
PARA FONDANT Y CUPCAKES



4,0 kcal/g

### AZÚCAR GLAS EXTRAFINO

PARA FONDANT Y CUPCAKES

El azúcar con anti-aglomerante DAYELET AZÚCAR GLAS ESPECIAL FONDANT se obtiene mediante la molienda fina y tamizada del azúcar cristal, procedente mayoritariamente de la remolacha, hasta convertirlo en polvo impalpable. Durante la molienda se le añade una pequeña cantidad de sílica amorfa (2%) que le confiere la propiedad anti-aglomerante y le potencia el brillo.

**SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN HUEVO, SIN SOJA,  
SIN COLESTEROL, SIN SAL Y SIN FRUTOS SECOS.**

Debido a su excelente fluidez, DAYELET AZÚCAR GLAS ESPECIAL FONDANT se emplea en todas las recetas igual que el azúcar glas sin ningún riesgo de formar aglomeraciones con la grasa, ni notar cristales en la boca.

**ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:**  
celíacas, vegetarianas y veganas.

**INGREDIENTES:**  
azúcar en polvo y dióxido de silicio (sílica).

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:**  
400 kcal / 1680 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 97,5%. De los cuales son polioles: 0%, azúcares: 95%, almidones 0%. Fibra alimentaria: 0%. Proteínas: 0%. Sal: 0%. Índice Glucémico ALTO = 75. DAYELET AZÚCAR GLAS no proviene de organismos genéticamente modificados, no contiene sustancias de origen animal, tampoco contiene gluten y no produce ningún efecto alergénico. Debe almacenarse siempre en buenas condiciones, evitando humedades y fluctuaciones de temperaturas.

**MÁS INFORMACIÓN:**  
<https://www.dayelet.com/es/azucar-glas-fondant.html>



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