



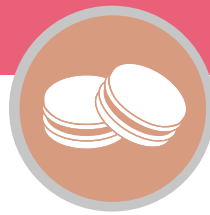
REPOSTERÍA CREATIVA



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

AZÚCAR EXTRA FINO AZÚCAR GLAS

AZÚCAR EN POLVO
PARA CUPCAKES Y DECORACIONES



4,0 kcal/g

AZÚCAR GLAS

PARA CUPCAKES Y DECORACIONES

DAYELET AZÚCAR GLAS con anti-apelmazante se obtiene mediante la molienda fina y tamizada del azúcar blanquilla, procedente mayoritariamente de la remolacha, hasta convertirlo en polvo impalpable. Durante la molienda se le añade una pequeña cantidad de almidón de maíz (3%), que actúa como agente anti-apelmazante, absorbiendo la humedad del azúcar hasta niveles muy bajos (aprox.1%).

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

Debido a su excelente fluidez, DAYELET AZÚCAR GLAS puede emplearse en todas las recetas sustituyendo total o parcialmente al azúcar cristal, evitando apelmazamientos con otros ingredientes, y potenciando un dulzor más fino en la boca. Al emplearlo se mejora el paladar de todas las recetas. Se emplea en decoraciones y en recetas de bizcochos, macarons, cupcakes, melindros, glaseados, helados y confitería en general.

ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:
celíacas, vegetarianas y veganas.

INGREDIENTES:
azúcar en polvo y almidón de maíz.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:
400 kcal / 1680 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 96%. De los cuales son polioles: 0%, azúcares: 93%, almidones 3%. 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 alérgico. Debe almacenarse siempre en buenas condiciones, evitando humedades y fluctuaciones de temperaturas.

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



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