



AZÚCARES TECNOLÓGICOS



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

EDULCORANTE TECNOLÓGICO LÍQUIDO

AZÚCAR INVERTIDO

REEMPLAZANTE PARCIAL DEL AZÚCAR
PRESENTADO EN JARABE



2,8 kcal/g

AZÚCAR INVERTIDO JARABE

REEMPLAZANTE PARCIAL DEL AZÚCAR

Debido a sus características particulares, siempre es posible aplicar DAYELET AZÚCAR INVERTIDO en todas las recetas que contengan azúcar cristal, que como es bien sabido endurece necesariamente todos los productos que lo contienen. Lo sustituye casi siempre entre un 10 y un 30% de su peso según aplicación o efecto que se desee conseguir, absorbiendo agua y manteniendo las elaboraciones tiernas durante más tiempo. Se emplea en toda clase de conservas, bizcochos, madalenas, muffins, cupcakes, mermeladas, caramelos, galletas, helados, etc,

SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN HUEVO, SIN SOJA Y SIN SAL.

Se absorbe en nuestro metabolismo igual que la miel, pues se trata también de dos monosacáridos, la glucosa que pasa muy rápidamente a la sangre, y la fructosa que se incorpora de forma más lenta. Tiene menos calorías que el azúcar debido a su contenido de agua, pero su demanda de insulina es alta. Por ello no es recomendable para personas diabéticas o con sobrepeso.

ESTE PRODUCTO NO CONTIENE:
Gluten, lactosa, huevo, soja colesterol y sal.

INGREDIENTES:
Azúcar, agua y acidulante: ácido cítrico.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:
280 kcal/1176 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 70%, de los cuales azúcares: 70%.
Fibra alimentaria: 0%. Proteínas: 0%. Sal: 0%.
Índice Glucémico Medio= 50.

Conservar a temperatura superior a los 15°C.

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



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