



REPOSTERÍA CREATIVA



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

AZÚCAR EXTRA FINO

AZÚCAR VAINILLADO

CON VAINILLA BOURBON
PARA REPOSTERÍA Y COCINA



3,95 kcal/g

AZÚCAR EXTRA FINO

A BASE DE ERITRITOL Y ESTEVIA

DAYELET AZÚCAR VAINILLADO se obtiene mediante la molienda del azúcar granulado N° 1 de la CEE procedente mayoritariamente de la remolacha. Durante la molienda se le añade el almidón de maíz que actúa de anti-apelmazante y una pequeña cantidad de extracto de vainilla natural Bourbon de Madagascar, considerada la mejor vainilla por su sabor delicioso y equilibrado, y que se distingue por su alta calidad.

Pensemos que la vainillina natural cuesta como cien veces más que la sintética.

ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:
celíacas, vegetarianas y veganas.

INGREDIENTES:
azúcar lustre, almidón de maíz y vainilla natural.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:
395 kcal / 1660 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 98,5%. De los cuales son polioles: 0%, azúcares: 98,5%, almidones 0%. Fibra alimentaria: 0%. Proteínas: 0%. Sal: 0%.
Debe almacenarse siempre en buenas condiciones, evitando humedades y fluctuaciones de temperaturas.
Índice Glucémico ALTO = 70.

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

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

Con una fluidez excepcional, puede emplearse en todas las recetas, aportando un toque suave de distinción. Desde siempre se emplea en toda clase de postres, natillas, flanes, arroz con leche, helados, cremas finas, buttercream, bombones, galletas y confitería en general.

Puede espolvorearse levemente en el acabado o decoración de postres. Si se incorpora a la receta, puede añadirse una cucharadita por cada taza de azúcar o por cada taza de leche.



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