



# SIN AZÚCAR

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

## EDULCORANTES PARA: **BIZCOCHOS**

A BASE DE POLIOLES Y ACESULFAME-K  
SIN AZÚCARES AÑADIDOS, SIN GLUTEN Y PESO 1:1



2,4 kcal/g

### **PARA ELABORAR BIZCOCHOS SIN AZÚCAR**

A BASE DE POLIOLES Y ACESULFAME-K

Con un 40% menos de calorías que el azúcar, DAYELET BIZCOCHOS es una moderna formulación de carbohidratos bajos en calorías, que reemplaza al azúcar en el 100% de su peso. Se emplea para hacer bizcochos con aceites y grasas vegetales: soja, girasol, oliva, etc., aportando el mismo dulzor y textura que el azúcar. Sustituye el azúcar "peso a peso" en cualquier receta, sin tener que modificar el resto de sus ingredientes.

**SIN AZÚCAR, SIN GLUTEN, SIN LACTOSA,  
SIN HUEVO, SIN SOJA, SIN FRUCTOSA,  
SIN COLESTEROL, SIN SODIO Y SIN FRUTOS SECOS.**

Muy fácil sustitución "peso a peso" (1:1) y no es necesario modificar ni los ingredientes ni los pesos en su receta tradicional. Proporciona la misma textura y dulzor que el azúcar. Permite congelar y descongelar las masas y los panes de bizcocho. Aporta reducción de calorías y reducción del índice glucémico.

### **ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:**

diabéticas, celíacas, vegetarianas, veganas y con dietas de control de peso.

### **INGREDIENTES:**

agentes de carga: maltitol, isomaltol, lactitol; maltodextrina de patata, fibras vegetales, edulcorantes: acesulfame-k y neohesperidina.

### **INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:**

240 kcal / 1007 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 92%. De los cuales son polioles: 90%, azúcares: 0%, almidones 2%. Fibra alimentaria: 2%. Proteínas: 0%. Sal: 0%.

"Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes".

Índice Glucémico Bajo=15.

### **MÁS INFORMACIÓN:**

<https://www.dayelet.com/es/bizcochos.html>



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