



SIN AZÚCAR



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

EDULCORANTES EN POLVO PARA **BRIOCHES**

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



2,3 kcal/g

PARA ELABORAR TODA CLASE DE BRIOCHES A BASE DE POLIOLES Y ACESULFAME-K

Con un 40% menos de calorías que el azúcar, DAYELET BRIOCHES es una moderna formulación de carbohidratos bajos en calorías y edulcorantes intensos, que reemplaza al azúcar en el 100% de su peso. Se emplea para hacer toda clase de masas de brioches como: roscos, coronas, cocas, panecillos, suizos, medias lunas, etc., aportando el mismo dulzor y textura que el azúcar. Sustituye a éste "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 FRUTOS DE CÁSCARA Y SIN SAL.

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

INGREDIENTES:

Agentes de carga: lactitol, isomaltol, sorbitol; fibra alimentaria y edulcorantes: acesulfame-k y neohesperidina.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

230 kcal / 967 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 81%. De los cuales son polioles: 77%, de los cuales almidones 4%.

Fibra alimentaria: 13%. Proteínas: 0%. Sal: 0%.

"Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes".

Índice Glucémico BAJO = 12.

MÁS INFORMACIÓN:

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



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