



SIN AZÚCAR



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

EDULCORANTES 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 brioche 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 FRUCTOSA,
SIN COLESTEROL, SIN SAL
Y SIN FRUTOS SECOS.**

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.

ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:

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

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%, azúcares: 0%, 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/brioche.html>



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