



SIN AZÚCAR

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

CHOCOLATE SIN AZÚCAR EN GOTAS

CHOCOLATE BITTER-72

A BASE DE MALTITOL
SIN AZÚCARES AÑADIDOS Y SIN GLUTEN



5,3 kcal/g

CHOCOLATE BITTER-72 SIN AZÚCAR EN GOTAS A BASE DE MALTITOL

Con un 8% menos calorías que cualquier otro chocolate del 72% de cacao, CHOCOLATE BITTER-72 es de fabricación y calidad artesanal y lleva igual cantidad de cacao que su homólogo con azúcar, que ha sido reemplazado por maltitol. Se emplea igual y con el mismo peso que los chocolates con azúcar. Puede aplicarse a todas las elaboraciones de postres en pastelería y heladería: bañados, coberturas, trufas, bombones, mousses, helados crema, etc.

ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:
diabéticas, celíacas, vegetarianas y con dietas de control de peso.

INGREDIENTES:
Pasta de cacao; edulcorante: maltitol, manteca de cacao, cacao en polvo desgrasado, inulina, lecitina de girasol, aroma natural de vainilla.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:
529 kcal / 2184 kJ por 100g. Grasas: 44%. De las cuales saturadas: 26%. Hidratos de carbono: 28%. De los cuales son polioles: 24%, azúcares: <0,5%, almidones 0%. Fibra alimentaria: 14%. Proteínas: 8%. Sal: 0,09%.
"Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes".
Contiene sólo manteca de cacao.
Puede contener trazas de lactosa y de frutos secos.

Índice Glucémico BAJO = 10.

MÁS INFORMACIÓN:
<https://www.dayelet.com/es/chocolate-bitter-70.html>

SIN AZÚCAR, SIN GLUTEN, SIN HUEVO, SIN SOJA Y SIN FRUCTOSA.

Para preparar postres con CHOCOLATE BITTER-72 no es necesario modificar ni los ingredientes ni los pesos en su receta tradicional, basta sustituir el peso del chocolate con azúcar, por el peso de CHOCOLATE BITTER-72, que aportará la misma textura y dulzor. Con ello conseguimos reducción de calorías y reducción del índice glucémico.



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