



SIN AZÚCAR

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

CON EDULCORANTES CHOCOLATE BLANCO

A BASE DE MALTITOL
SIN AZÚCARES AÑADIDOS Y SIN GLUTEN



4,6 kcal/g

CHOCOLATE SIN AZÚCAR EN GOTAS

A BASE DE MALTITOL

Con un 15% menos en calorías que cualquier otro chocolate blanco, CHOCOLATE BLANCO es de fabricación y calidad artesanal. El azúcar ha sido reemplazado por la misma cantidad de 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.

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

Para preparar postres con CHOCOLATE BLANCO 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 BLANCO, que aportará la misma textura y dulzor. Con ello conseguimos reducción de calorías y reducción del índice glucémico.

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

INGREDIENTES:

Edulcorante: maltitol; manteca de cacao, **leche en polvo entera (19%)**, inulina, lecitina de girasol y aroma natural de vainilla.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

464 kcal / 1920 kJ por 100g. Grasas: 32%. De las cuales saturadas: 19%. Hidratos de carbono: 59%. De los cuales son polioles: 50%, azúcares: 7%, almidones 0%. Fibra alimentaria: 4%. Proteínas: 5%. Sal: 0,20%.

"Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes".

Puede contener trazas de frutos secos.

Contiene lactosa.

Índice Glucémico BAJO = 15.

MÁS INFORMACIÓN:

<https://www.dayelet.com/es/chocolate-blanco.html>



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