



SIN AZÚCAR AÑADIDO

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN



CHOCOLATE CON EDULCORANTES, EN GOTAS

CHOCOLATE NEGRO 60% con STEVIA

EDULCORADO A BASE DE STEVIA Y ERITRITOL
SIN AZÚCARES AÑADIDOS Y SIN GLUTEN



4,1 kcal/g

CHOCOLATE NEGRO 60% CON STEVIA EN GOTAS

Con un 24% menos calorías que cualquier otro chocolate del 60% de cacao, CHOCOLATE 60% con STEVIA es de fabricación y calidad artesanal y lleva igual cantidad de cacao que su homólogo con azúcar, que ha sido reemplazado por stevia y eritritol.

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

Para preparar postres con CHOCOLATE 60% con STEVIA 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 60% con STEVIA, que aportará la misma textura y dulzor. Con ello conseguimos reducción de calorías y reducción del índice glucémico. NO SE RECOMIENDA SU USO EN HORNO.

INGREDIENTES:

Pasta de cacao; edulcorantes: eritritol, glicósidos de esteviol (0,027%), manteca de cacao, inulina, cacao en polvo desgrasado, emulgente (lecitina de girasol) aroma natural de vainilla. Contiene sólo manteca de cacao.

Puede contener trazas de **leche**, **sésamo** y de **frutos secos**.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

411 kcal / 1692 kJ por 100g. Grasas: 37%. De las cuales saturadas: 22%. Hidratos de carbono: 33%. De los cuales son polioles: 29%, azúcares: <0,5%, almidones 0%. Fibra alimentaria: 17%. Proteínas: 7%. Sal: 0,09%.

"Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes". El eritritol puede tener un efecto laxante mucho menor que el maltitol.

Índice Glucémico BAJO = 12.

MÁS INFORMACIÓN:

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



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