



SIN AZÚCAR



CHOCOLATE SIN AZÚCAR EN GOTAS

# CHOCOLATE NEGRO-52

A BASE DE MALTITOL  
SIN AZÚCARES AÑADIDOS Y SIN GLUTEN

350g e



4,6 kcal/g

## CHOCOLATE NEGRO-52 SIN AZÚCAR EN GOTAS

A BASE DE MALTITOL

Con un 15% menos calorías que cualquier otro chocolate del 52% de cacao, CHOCOLATE NEGRO-52 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.

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

Para preparar postres con CHOCOLATE NEGRO-52 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 NEGRO-52, 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 E-965, Pasta de cacao, manteca de cacao, inulina cacao en polvo desgrasado, lecitina de **soja** E322 y aroma natural de vainilla.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

460 kcal/1930 kJ/ por 100 g. Grasas: 32%. De las cuales son saturadas: 19%. Hidratos de carbono: 48%. De los cuales son polioles: 46%. Azúcares: 2%. Fibra alimentaria: 10%. Proteínas: 6%. Lecitina de **soja**: 0,6%. Sal: 0,1%.

Contiene **soja**.

Puede contener trazas de frutos secos sésamo y leche en polvo.

Índice Glucémico BAJO = 14.

### MÁS INFORMACIÓN:

<https://www.dayelet.com/es/chocolate-negro-50.html>



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