



SIN AZÚCAR



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

EDULCORANTES PARA CONFITURAS

A BASE DE POLIOLES, ASPARTAME Y ACESULFAME-K
SIN AZÚCARES AÑADIDOS, SIN GLUTEN Y PESO 1:1



2,4 kcal/g

PARA ELABORAR CONFITURAS SIN AZÚCAR

A BASE DE POLIOLES, ASPARTAME Y ACESULFAME-K

Con menos calorías que el azúcar, DAYELET CONFITURAS 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 confituras, mermeladas y jaleas, coulis de frutas, etc, aportando el mismo dulzor y textura que el azúcar, al que sustituye "peso a peso" en cualquier receta, sin tener que modificar el resto de sus ingredientes, ni los procesos de elaboración.

**SIN AZÚCAR, SIN GLUTEN, SIN LACTOSA,
SIN HUEVO, SIN SOJA, SIN FRUCTOSA,
SIN COLESTEROL 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. 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; maltodextrina de maíz, espesante: carragenato, edulcorantes: aspartame y acesulfame-k.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

240 kcal / 1007 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 95%. De los cuales son polioles: 92%, azúcares: 0%, almidones 3%. Fibra alimentaria: 0%. Proteínas: 0%. Sal: 0,7%.

"Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes".

Contiene aspartame: "Contiene una fuente de fenilalanina".

Índice Glucémico Bajo=20.

MÁS INFORMACIÓN:

<https://www.dayelet.com/es/confituras.html>



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