



SIN AZÚCAR



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

EDULCORANTES PARA CREMAS

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

400g e



2,6 kcal/g

PARA ELABORAR CREMAS SIN AZÚCAR

A BASE DE POLIOLES, ASPARTAME Y ACESULFAME-K

Con menos calorías que el azúcar, DAYELET CREMAS es una moderna formulación de carbohidratos bajos en calorías y de edulcorantes intensos que reemplaza al azúcar en el 100% de su peso. Se emplea para elaborar toda clase de cremas pasteleras, natillas, crema inglesa, cremas con y sin huevo, cremas de chocolate, cremas de frutas, etc., dejando siempre el mismo dulzor y textura que el azúcar.

**SIN AZÚCAR, SIN GLUTEN, SIN HUEVO,
SIN SOJA, SIN FRUCTOSA, SIN COLESTEROL,
SIN SAL Y SIN FRUTOS SECOS.**

Muy fácil sustitución "peso a peso" (1:1). No es necesario modificar ni los ingredientes ni los pesos en su receta tradicional. Proporciona la misma textura y dulzor que el azúcar. Permite congelar y descongelar todas las cremas y calentarlas en microondas. Aporta reducción de calorías y reducción del índice glucémico.

ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:

diabéticas, celíacas, vegetarianas y con dietas de control de peso.

INGREDIENTES:

agentes de carga: lactitol, isomaltol; almidón de tapioca modificado, fibra soluble, estabilizador: goma celulosa y edulcorantes: aspartame, acesulfame-k e neohesperidina.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

230 kcal / 967 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 93%. De los cuales son polioles: 71%, azúcares: 0%, almidones 8%. Fibra alimentaria: 14%. Proteínas: 0%. Sal: 0%.

"Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes".

Contiene aspartame: "Contiene una fuente de fenilalanina".

Índice Glucémico BAJO = 15.

MÁS INFORMACIÓN:

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



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