



# SIN AZÚCAR



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

## EDULCORANTES EN POLVO PARA CREMAS

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



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 FRUTOS DE CÁSCARA  
Y SIN SAL.

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.

#### 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%, 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.