



SIN AZÚCAR



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

EDULCORANTES PARA CROISSANTS

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



2,3 kcal/g

PARA ELABORAR MASAS DE CROISSANTS

A BASE DE POLIOLES Y ACESULFAME-K

Con un 40% menos de calorías que el azúcar, DAYELET CROISSANTS 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 todas las masas de croissants aportando el mismo dulzor y textura que el azúcar. Sustituye a éste "peso a peso" en cualquier receta, sin tener que modificar el resto de sus ingredientes.

**SIN AZÚCAR, SIN GLUTEN, SIN LACTOSA,
SIN HUEVO, SIN SOJA, SIN FRUCTOSA,
SIN COLESTEROL, SIN SAL 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. Permite congelar y descongelar las masas antes de hornear. La fermentación siempre será un poco más larga debido a la falta de 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, fibras solubles, maltodextrina de patata, almidón modificado de tapioca, emulsionante E-471 y edulcorantes: acesulfame-k y neohesperidina.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

230 kcal / 966 kJ por 100g. Grasas: 1%. De las cuales saturadas: 0,9%. Hidratos de carbono: 55%. De los cuales son polioles: 50%, azúcares: 0%, almidones 5%. Fibra alimentaria: 40%. Proteínas: 0%. Sal: 0%.

"Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes".

Índice Glucémico BAJO = 15

MÁS INFORMACIÓN:

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



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