



REPOSTERÍA CREATIVA



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

ENDULZANTE TECNOLÓGICO EN POLVO FINO

DEXTROSA

REEMPLAZANTE PARCIAL DEL AZÚCAR



3,68 kcal/g

ENDULZANTE EN POLVO FINO

REEMPLAZANTE PARCIAL DEL AZÚCAR

DAYELET DEXTROSA se emplea sola o combinada con otros humectantes como: azúcar invertido, sorbitol, glicerina, etc. en conservas, mermeladas, caramelo blando, helados, turrone, mazapanes, etc. Cuando funde en la lengua, absorbe calorías provocando un ligero frescor que ayuda a realzar los sabores de las frutas. En bollería eleva el color dorado de los horneados y es un buen alimento para el desarrollo de la levadura.

SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN HUEVO, SIN SOJA, SIN FRUTOS DE CÁSCARA Y SIN SAL.

Su metabolismo no sigue el mismo circuito que el resto de los carbohidratos, pues la dextrosa es un monosacárido y pasa muy rápidamente a la sangre. Tiene algo menos de calorías que el azúcar, pero su demanda de insulina es más alta. Por ello no es recomendable para personas diabéticas o con sobrepeso. Sin embargo los deportistas la necesitan cuando queman calorías de forma rápida y no da tiempo de que suba la glucosa en la sangre.

INGREDIENTES:

Dextrosa (glucosa en polvo).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

368 kcal/1541 kJ. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 92%, de los cuales azúcares 92%. Fibra alimentaria: 0%. Proteínas: 0%. Sal: 0%. Humedad: 8%. Índice Glucémico Máximo = 100

MÁS INFORMACIÓN:

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



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