



# AZÚCARES TECNOLÓGICOS



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

## ENDULZANTE TECNOLÓGICO EN POLVO

# ERITRITOL

REEMPLAZANTE PARCIAL DEL AZÚCAR

CRISTALINO



0 kcal/g

### EDULCORANTE CERO CALORÍAS

REEMPLAZANTE PARCIAL DEL AZÚCAR

Con cero calorías por gramo, DAYELET ERITRITOL es un moderno poliol que se extrae de los cereales mediante fermentación enzimática. Como su poder endulzante es inferior al del azúcar, se emplea como reemplazante parcial de éste en chocolates, caramelos, chicles, galletas y pastas. Se usa como humectante, anticongelante y estabilizante. Combinado con otros polioles se aplica a toda clase de postres y helados sin azúcar añadido.

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

Aporta reducción de calorías notable y un Índice Glucémico Muy Bajo. Su demanda de insulina es prácticamente nula.

#### INGREDIENTES:

Eritritol.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

0 kcal/0 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 97%, de los cuales son polioles: 97%, Fibra alimentaria: 0%. Proteínas: 0%. Sal: 0%.

"Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes".

"No se recomienda para menores de tres años".

IDA= Ingesta Admisible por Día: 70g.

Índice Glucémico MUY BAJO= 7.

#### MÁS INFORMACIÓN:

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



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