



# AZÚCARES TECNOLÓGICOS



SUGERENCIA DE PRESENTACION

## ENDULZANTE TECNOLÓGICO

# ERITRITOL

REEMPLAZANTE PARCIAL DEL AZÚCAR  
EN POLVO 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.

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

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

### ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:

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

### INGREDIENTES:

eritritol.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

0 kcal/0 kJ por 100g. Grasas: 0%, de las cuales son saturadas: 0%. Hidratos de carbono: 97%, de los cuales son polioles: 97%, azúcares: 0%, almidones: 0%. 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.