



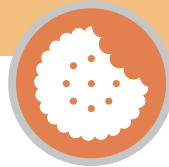
SIN AZÚCAR



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

EDULCORANTES EN POLVO PARA GALLETAS

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



2,4 kcal/g

PARA ELABORAR GALLETAS SIN AZÚCAR A BASE DE POLIOLES, ACESULFAME-K Y SUCRALOSA

Con menos calorías que el azúcar, DAYELET GALLETAS 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 toda clase de galletas artesanas, dejando el mismo dulzor y textura que el azúcar, al que sustituye "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 FRUTOS DE CÁSCARA Y SIN SAL.

Muy fácil sustitución "peso a peso" (1:1) y 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 las masas y hornear en micro-ondas. Aporta reducción de calorías y reducción del índice glucémico.

INGREDIENTES:

Agentes de carga: lactitol, isomaltol, maltitol; fibra soluble, maltodextrina de patata y edulcorantes: sucralosa, acesulfame-k y aroma de vainilla.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

240 kcal / 1007 kJ. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 84%, de los cuales son polioles: 80%, almidones 4%.

Fibra alimentaria: 10%. Proteínas: 0%. Sal: 0%.

"Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes".

Índice Glucémico BAJO=17.

MÁS INFORMACIÓN:

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



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