



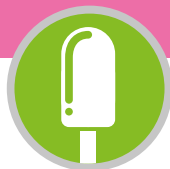
AZÚCARES TECNOLÓGICOS



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

GLICEROL

ANTICONGELANTE Y EMULGENTE
PRESENTADO EN JARABE



2,7 kcal/g

GLICEROL JARABE

ANTICONGELANTE Y EMULGENTE E-422

DAYELET GLICEROL tiene tres propiedades más por las que se aplica en alimentación: solvente, endulzante y espesante, es decir que ayuda a distribuir sabores y colores, endulza recetas bajas en carbohidratos y espesa bebidas de licores. Siempre en dosis bajas del 0,2% al 0,5% . Su empleo es pues muy amplio en conservas, jarabes, helados, sorbetes, bizcochos, madalenas, muffins, cupcakes, ganaches, bombones, chocolates, turrónes, mazapanes, etc. También se combina con otros edulcorantes en la fabricación de postres y helados "sin azúcar añadido y bajos en grasas".

INGREDIENTES:
Glicerol.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

275 kcal/1155 kJ por 100g. Grasas: 0%, Hidratos de carbono: 99%, de los cuales son polioles: 99%. 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: 5 g.

Índice Glucémico BAJO: 25.

MÁS INFORMACIÓN:

<https://www.dayelet.com/es/glicerol-jarabe.html>

SIN AZÚCAR, SIN GLUTEN, SIN LACTOSA,
SIN HUEVO, SIN SOJA, Y SIN SAL.

DAYELET GLICEROL es metabolizado sin ninguna complicación por la mayoría de personas. Se absorbe básicamente a nivel intestinal y el hígado lo descompone y distribuye por el circuito de los carbohidratos. A pesar de ello no produce una respuesta de insulina elevada y por tanto su Índice Glucémico es muy bajo. A ser posible no consumirlo después de comer legumbres, verduras o frutas, para evitar el exceso del efecto fibra. La parte que llega al intestino se transforma en ácidos grasos de cadena corta, que en el colon actúan como prebiótico de la salud intestinal.



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