



SIN AZÚCAR



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

EDULCORANTES PARA HELADOS

A BASE DE POLIOLES, ASPARTAME Y ACESULFAME-K
SIN AZÚCARES AÑADIDOS, SIN GLUTEN Y PESO 1:1

400g e



2,2 kcal/g

PARA ELABORAR HELADOS SIN AZÚCAR

A BASE DE POLIOLES, ASPARTAME Y ACESULFAME-K

Con la mitad de calorías que el azúcar, DAYELET HELADOS es una equilibrada formulación de fibras, carbohidratos bajos en calorías y edulcorantes intensos que reemplaza al azúcar en el 100% de su peso. Se emplea para preparar toda clase de helados de crema y de leche, aportando el mismo dulzor y textura que los azúcares de absorción rápida reemplazados de la fórmula normal.

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

Muy fácil sustitución "peso a peso" (1:1) y no es necesario modificar ni ingredientes ni los pesos en su receta tradicional. Proporciona la misma textura y dulzor que el azúcar. Aporta menos calorías y reducción del índice glucémico.

ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:

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

INGREDIENTES:

fibras solubles, povidona, maltodextrina de maíz, almidón de tapioca modificado, agentes de carga: sorbitol y eritritol y edulcorantes: aspartame y acesulfame-k.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

220 kcal / 924 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 34%. De los cuales son polioles: 26%, azúcares: 0%, almidones 8%. Fibra alimentaria: 62%. Proteínas: 0%. Sal: 0,5%.
"Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes".
Contiene aspartame: "Contiene una fuente de fenilalanina".
Índice Glucémico BAJO = 14.

MÁS INFORMACIÓN:

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



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