



# AZÚCARES TECNOLÓGICOS



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

## ISOMALT GRANULAR

REEMPLAZANTE PARCIAL DEL AZÚCAR

EN GRANO



2,4 kcal/g

### EDULCORANTE GRANULAR REEMPLAZANTE PARCIAL DEL AZÚCAR

Con 2,4 kcal/por gramo, DAYELET ISOMALT GRANULAR es un carbohidrato que se obtiene por hidrogenación catalítica de una solución de la sacarosa. Se trata pues del azúcar común modificado enzimáticamente. Su poder endulzante es bajo (50/60%) con respecto al azúcar, casi la mitad de éste. Por ello solo se emplea como sustituto parcial en muchos postres sin azúcar. Es imprescindible en la confección de piezas artísticas debido a su alto punto de fusión y su transparencia.

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

Su metabolismo tiene el mismo circuito que el resto de los carbohidratos. Su demanda de insulina es muy baja. A ser posible no consumirlo después de legumbres, verduras o frutas, para evitar el exceso del efecto fibra. Aporta reducción de calorías y un Índice Glucémico Bajo.

### INGREDIENTES:

Isomaltol.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

240 kcal/1007 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 95%, de los cuales son polioles: 95.  
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: 30g/40g.  
Índice Glucémico Bajo = 20.

### MÁS INFORMACIÓN:

<https://www.dayelet.com/es/isomalt-granular.html>



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