



AZÚCARES TECNOLÓGICOS



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

ISOMALT

REEMPLAZANTE PARCIAL DEL AZÚCAR
EN POLVO CRISTALINO



2,4 kcal/g

EDULCORANTE EN POLVO CRISTALINO

REEMPLAZANTE PARCIAL DEL AZÚCAR

Con 2,4 kcal por gramo, el DAYELET ISOMALT es un poliol 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 su carácter endurecedor se emplea en turrone, mazapanes, galletas, caramelos duros, chocolates y chicles. También sustituye el azúcar en las nubes dulces de algodón.

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

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.

ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:

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

INGREDIENTES:

isomaltol.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

240 kcal/1007 kJ por 100g. Grasas: 0%, de las cuales son saturadas: 0%. Hidratos de carbono: 95%, de los cuales son polioles: 95, 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: 30g/40g.

Índice Glucémico Bajo = 20.

MÁS INFORMACIÓN:

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



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