



REPOSTERÍA CREATIVA



SIROPE DE MAÍZ

JARABE VEGETAL

SÓLO 10% DE AZÚCARES NATURALES
JARABE DE FIBRA SOLUBLE

1000g e



1,85 kcal/g

JARABE VEGETAL

HUMECTANTE Y ANTICRISTALIZANTE

Con solo 1,85 kcal/g, DAYELET JARABE VEGETAL es un sirope de fibra soluble de maíz que sustituye fácilmente a los jarabes de glucosa clásicos. Se obtiene por hidrogenación catalítica de la dextrosa procedente del maíz no modificado, y se presenta en forma de jarabe ligeramente amarillo, de olor suave y muy soluble en agua. Su viscosidad es similar a la de un jarabe de glucosa medio (30DE), sin embargo su dulzor es notablemente bajo, por lo que funciona bien para disminuir los niveles altos de dulzor. Es una buena fuente de fibra soluble para cualquier alimento, al que reduce las calorías. Actúa fundamentalmente como humectante y anticristalizante, aportando beneficios funcionales en bebidas, postres lácteos, helados y en toda clase de horneados y en repostería creativa, etc. Sustituye el jarabe de glucosa en todas las recetas "sin azúcar y con calorías reducidas".

ESTE PRODUCTO NO CONTIENE:

gluten, lactosa, huevo, soja, fructosa, colesterol y sal.

INDICADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:

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

INGREDIENTES:

fibra soluble de maíz, agua y dextrosa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

185 kcal/100g. Hidratos de carbono: 70%. De los cuales son polioles: 0%. Otros hidratos: 10%. Fibra alimentaria: 60%. Grasas: 0%. De las cuales son saturadas: 0%. Proteínas: 0%. Sodio: 0%.

"Fuente de fibra soluble", "Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes".

"No se recomienda para menores de tres años".

Índice Glucémico MUY BAJO = 10. IDA = Ingesta Admisible por Día : 50g

MÁS INFORMACIÓN:

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

SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN HUEVO, SIN SOJA, SIN FRUCTOSA, SIN COLESTEROL Y SIN SAL.

DAYELET JARABE VEGETAL contiene solo un 10 % de mono/disacáridos y un 5% de fibras insolubles, que siguen el mismo circuito que el resto de los carbohidratos. Por ello proporciona una fibra de alta tolerancia, al mismo tiempo que disminuye notablemente la demanda de insulina. Aporta reducción inmediata de calorías, reducción de azúcares y un Índice Glucémico Bajo. La parte de fibra que llega al intestino se transforma en ácidos grasos de cadena corta, que en el colon actúan como prebiótico de la salud intestinal. Por todo ello es recomendable para personas diabéticas, que sigan dietas de control de peso, bajas en carbohidratos (Low-Carb) y aquellas que necesiten complementar una dieta alta en fibras y regular su tránsito intestinal.



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