



# SIN AZÚCAR



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

## EDULCORANTES EN POLVO PARA JARABES

A BASE DE POLIOLES, ACESULFAME-K Y NEOHESPERIDINA  
SIN AZÚCAR, SIN GLUTEN Y PESO 1:1



2,4 kcal/g

### PARA ELABORAR JARABES SIN AZÚCAR A BASE DE POLIOLES, ACESULFAME-K Y NEOHESPERIDINA

Con menos calorías que el azúcar, DAYELET JARABES es una formulación de carbohidratos bajos en calorías y de edulcorantes intensos que reemplaza al azúcar en el 100% de su peso. Sustituye el azúcar "peso a peso" en cualquier receta sin tener que modificar el resto de sus ingredientes. Se emplea para preparar toda clase de jarabes de diferentes grados o espesores para baños, rellenos, caramelo dulce, mantequillas y margarinas, etc.

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

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

#### INGREDIENTES:

Agentes de carga: lactitol, isomaltol, maltitol; maltodextrina de patata; edulcorantes: acesulfame-k y neohesperidina.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

240 kcal / 1007 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 94%, de los cuales son polioles: 90%, almidones 4%.

Fibra alimentaria: 0%. Proteínas: 0%. Sal: 0%.

"Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes".

Índice Glucémico BAJO = 17.

#### MÁS INFORMACIÓN:

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



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