



SIN AZÚCAR



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

EDULCORANTES PARA JARABES

A BASE DE POLIOLES, ACESULFAME-K Y NEOHESPERIDINA
SIN AZÚCARES AÑADIDOS, 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 FRUCTOSA,
SIN COLESTEROL, SIN SAL Y SIN FRUTOS SECOS.**

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.

ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:

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

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%, azúcares: 0%, 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.