EDULCORANTE EN POLVO CRISTALINO

MALTITOL

EN POLVO CRISTALINO

2,4 kcal/g

EDULCORANTE EN POLVO CRISTALINO

Con 2,4 kcal por gramo, DAYELET MALTITOL es un poliol que se obtiene por hidrogenación catalítica de la maltosa extraída de los cereales. Su poder edulcorante es del 80% con respecto al azúcar, de esta manera su alta dulzura permite su uso como sustituto parcial o total de éste. Su solubilidad en agua es buena y aporta algo de color a los productos horneados. Solo o combinado con otros edulcorantes se emplea para elaborar toda clase de chocolates y postres sin azúcar añadido.

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.
Aporta reducción de calorías y un Índice Glucémico Bajo.

INGREDIENTES:
Maltitol.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:
240 kcal/1007 kJ. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 95%, de los cuales son polioles: 95%, 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.
Índice Glucémico = 26.

MÁS INFORMACIÓN:
https://www.dayelet.com/es/maltitol.html

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