



AZÚCARES TECNOLÓGICOS

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

MALTITOL

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, DAYELET MALTITOL es un poliol que se obtiene por hidrogenación catalítica de la maltosa extraída de los cereales. Su poder endulzante es relativamente bajo (80%) con respecto al azúcar, por lo que se emplea 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.

**SIN AZÚCAR, SIN GLUTEN, SIN LACTOSA,
SIN HUEVO, SIN SOJA, SIN FRUCTOSA,
SIN COLESTEROL, SIN SAL 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:

maltitol.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

240 kcal/1007 kJ. Grasas: 0%. De las cuales son saturadas: 0%. Hidratos de carbono: 95%. De los cuales son polioles: 95%, azúcares: 0%, almidones: 0%. as: 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 Medio/Alto = 45.

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.