



AZÚCARES TECNOLÓGICOS



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

EDULCORANTE TECNOLÓGICO EN GRANO

MALTODEXTRINA DE MAÍZ

REEMPLAZANTE PARCIAL DEL AZÚCAR



3,92 kcal/g

MALTODEXTRINA DE MAÍZ REEMPLAZANTE PARCIAL DEL AZÚCAR

Las maltodextrinas son polisacáridos que contienen una parte de dextrosa y otra parte de almidón. Las proporciones más altas en que se presentan son mitad y mitad. Sin embargo DAYELET MALTODEXTRINA es muy baja en dextrosa, solo 19% (DE=19), el resto de peso es almidón (81%). Actúa muy bien como dispersante sólido para introducir en líquidos otros espesantes como gelatinas, gomas, pectinas, etc. Se emplea en lácteos, mermeladas, caramelos blandos, salsas, helados, chocolates, bebidas, cervezas, sopas, etc.

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

Las personas diabéticas o con sobrepeso deben escoger siempre maltodextrinas con dextrosa equivalente (D.E.) lo más baja posible. Sin embargo los deportistas precisan de maltodextrinas (solo almidones llamados amilopectinas) que se absorben de forma continua y equilibrada para quemar calorías rápidamente sin dar tiempo a provocar picos glucémicos, es decir, a la subida de la glucosa en sangre.

INGREDIENTES:

Maltodextrina de maíz.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

392 kcal/1646 KJ. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 98%, de los cuales son azúcares: 18%, almidones: 80% .

Fibra alimentaria: 0%. Proteínas: 0%. Sal: 0,4%.

Índice Glucémico ALTO = 85.

MÁS INFORMACIÓN:

<https://www.dayelet.com/es/maltodextrina-de-maiz.html>



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