



# ENDULZANTES SIN AZÚCAR



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

## EDULCORANTES PARA MAZAPANES

A BASE DE POLIOLES Y ACESULFAME-K  
SIN AZÚCARES AÑADIDOS, SIN GLUTEN Y PESO 1:1



2,35 kcal/g

### PARA ELABORAR MASAS DE MAZAPÁN

A BASE DE POLIOLES Y ACESULFAME-K

Con un 40% menos de calorías que el azúcar, DAYELET MAZAPÁN es una moderna formulación de carbohidratos bajos en calorías y edulcorantes intensos, que reemplaza al azúcar en el 100% de su peso. Se emplea para hacer toda clase de mazapanes cocidos, "panellets", turrone de almendra y de chocolate, etc, aportando el mismo dulzor y textura que el azúcar. Sustituye a éste "peso a peso" en cualquier receta, sin tener que modificar el resto de sus ingredientes.

**SIN AZÚCAR, SIN GLUTEN, SIN LACTOSA,  
SIN HUEVO, SIN SOJA, SIN FRUCTOSA,  
SIN COLESTEROL, SIN SODIO Y SIN FRUTOS SECOS.**

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

### ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:

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

### INGREDIENTES:

agentes de carga: sorbitol, isomaltol y maltitol; fibras vegetales y edulcorantes: acesulfame-k y neohesperidina.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

235 kcal / 987 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 92%. De los cuales son polioles: 90%, azúcares: 0%, almidones 2%.

Fibra alimentaria: 3%. Proteínas: 0%. Sal: 0%.

"Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes".

Índice Glucémico MUY BAJO = 8.

### MÁS INFORMACIÓN:

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



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