



SIN AZÚCAR



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

EDULCORANTES EN POLVO PARA **MAZAPANES**

A BASE DE POLIOLES Y ACESULFAME-K
SIN AZÚCAR, 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 FRUTOS SECOS Y SIN SAL.

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.

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%, 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.