



SIN AZÚCAR



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

EDULCORANTES PARA MUFFINS

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



2,4 kcal/g

PARA ELABORAR MUFFINS SIN AZÚCAR

A BASE DE POLIOLES Y ACESULFAME-K

Con menos calorías que el azúcar, DAYELET MUFFINS 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 muffins y madalenas con aceites y grasas vegetales: soja, girasol, oliva, etc, aportando el mismo dulzor y textura que el azúcar. Sustituye el azúcar "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 SAL 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. Permite congelar y descongelar las masas y las mangas de los muffins. Aporta reducción de calorías y reducción del índice glucémico.

ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:

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

INGREDIENTES:

agentes de carga: lactitol, isomaltol, maltitol; fibra soluble, maltodextrina de patata, edulcorantes: acesulfame-k y neohesperidina.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

230 kcal / 967 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 89%. De los cuales son polioles: 85%, azúcares: 0%, almidones 4%. Fibra alimentaria: 5%. Proteínas: 0%. Sal: 0%.

"Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes".

Índice Glucémico BAJO = 15.

MÁS INFORMACIÓN:

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



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