



# SIN AZÚCAR



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

## EDULCORANTES PARA SALSAS

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



2,5 kcal/g

### PARA SALSAS DULCES Y SALADAS SIN AZÚCAR

A BASE DE POLIOLES Y ACESULFAME-K

Con un 40% menos de calorías que el azúcar, DAYELET SALSAS es una moderna formulación de carbohidratos bajos en calorías y edulcorantes intensos, que reemplaza al azúcar en el 100% de su peso en todas las recetas de salsas, tanto saladas como dulces: tomate, vinagretas, ketchup, salsas de frutas y de chocolate, coulis, etc. Aporta el mismo dulzor y textura que el azúcar y lo sustituye "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 recetas tradicionales. Proporciona la misma textura y dulzor que el azúcar. Permite congelar y descongelar las salsas. Aporta reducción de calorías y reducción del índice glucémico.

#### ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:

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

#### INGREDIENTES:

agentes de carga: lactitol y maltitol; almidón de modificado de maíz, espesante: goma tara; edulcorantes: acesulfame-k y neohesperidina.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

250 kcal / 1050 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 98%. De los cuales son polioles: 90%, azúcares: 0%, almidones 8%. Fibra alimentaria: 0%. Proteínas: 0%. Sal: 0%.

"Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes".

Índice Glucémico BAJO = 15.

#### MÁS INFORMACIÓN:

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



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