



SIN AZÚCAR



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

EDULCORANTES PARA SEMIFRÍOS

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

400g e



2,4 kcal/g

PARA POSTRES SEMIFRIOS SIN AZÚCAR

A BASE DE POLIOLES, ASPARTAME Y ACESULFAME-K

Con menos calorías que el azúcar, DAYELET SEMIFRÍOS es una formulación de carbohidratos bajos en calorías y edulcorantes intensos, que reemplaza al azúcar en el 100% de su peso, en todas las recetas de postres semifrios, es decir, conservados en nevera de 5°C a 10°C. Se emplea para elaborar toda clase de recetas a base de leche, natas y quesos: natas montadas, rellenos, mousses, flanes, natillas, pastel de queso, tartas heladas, arroz con leche, etc.

**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. Aporta menos calorías y reducción del índice glucémico.

ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:
diabéticas, celíacas, veganas, vegetarianas y con dietas de control de peso.

INGREDIENTES:
edulcorantes: lactitol, isomaltol, maltitol; maltodextrina de patata; edulcorantes: aspartame, acesulfame-k y neohesperidina.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:
240 kcal / 1007 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 95%. De los cuales son polioles: 92%, azúcares: 0%, almidones 3%. Fibra alimentaria: 0%. Proteínas: 0%. Sal: 0%.
"Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes".
"Contiene una fuente de fenilalanina".
Índice Glucémico BAJO = 16.

MÁS INFORMACIÓN:
<https://www.dayelet.com/es/semifrios.html>



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