



SIN AZÚCAR



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

EDULCORANTE EN POLVO

SIN AZÚCAR GLAS

A BASE DE POLIOLES Y ACESULFAME-K
CON MENOS CALORÍAS



2,4 kcal/g

SIN AZÚCAR GLAS CON MENOS CALORÍAS

DAYELET SIN AZÚCAR GLAS con anti-aglomerante, es una moderna formulación de polioles molidos con un 40% menos de calorías, a los que se ha añadido un 2% de sílica para evitar que se apelmace y para que también realce el brillo en decoraciones azucaradas para cupcakes.

Su objetivo es sustituir siempre total o parcialmente al azúcar glas normal en todas las recetas "sin azúcar y con menos calorías" de confitería y repostería creativa.

Cuando se quiera utilizar para frostings y glases es siempre preferible molerlo antes (molinillo de café o thermomix).

SIN AZÚCAR, SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN HUEVO,
SIN SOJA, SIN FRUTOS DE CÁSCARA Y SIN SAL.

Nuestro Endulzante DAYELET SIN AZÚCAR GLAS se metaboliza en forma similar a la fibra dietética, sin afectar para nada el nivel de glucosa en la sangre. Al igual que todas las fibras solubles su Índice Glucémico es notablemente bajo y favorece positivamente la flora intestinal gracias a su efecto prebiótico. Estas características lo hacen ideal para todas las personas que sigan dietas bajas en calorías y de control de peso.

INGREDIENTES:

Agentes de carga: lactitol, isomaltol, maltitol, maltodextrina de patata, dióxido de sílice (sílica), edulcorantes: acesulfame-k y neohesperidina.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

230 kcal / 966 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 94%, de los cuales son polioles: 92%, almidones 2%.

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

"Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes".

"No se recomienda para menores de tres años".

Índice Glucémico Muy Bajo = 15.

MÁS INFORMACIÓN:

<https://www.dayelet.com/es/sin-azucar-glas.html>



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