



SIN AZÚCAR



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

EDULCORANTES EN POLVO PARA HORNO

SUGARSOL®

SIN AZÚCAR, SIN GLUTEN Y PESO 1:1



2,40 kcal/g

SUGARSOL® PARA HORNO

DAYELET SUGARSOL está diseñado para todas las recetas de confitería y bollería que deban hornearse.

Por ello puede aplicarse a todas las fórmulas bajas en calorías de: BIZCOCHOS, MADALENAS, CRUASANS, BRIOCHES, GALLETAS PASTAS DE TÉ, PASTA BRISA, PETISÚ, etc...

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

DAYELET SUGARSOL® se emplea peso a peso con respecto al azúcar normal, es decir:
1 kilo de sugarsol sustituye a 1 kilo de azúcar normal.
Textura y sabor en un solo producto.
No desequilibra las recetas clásicas.
No hay que buscar fórmulas diferentes.
Índice Glucémico bajo.
Sabor natural (sin fructosa, sacarina ni ciclamatos).

INGREDIENTES:

Agentes de carga: lactitol E-966, isomaltol E-953, maltitol E-965 y maltodextrina de patata; edulcorantes: acesulfame-K E-950 y neohesperidina E-959.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

240 kcal/1007 kJ por 100 g; grasas: 0%, hidratos de carbono: 98%, de los cuales son polioles: 96%; fibras: 0%, proteínas: 0% y sal: 0%.
Índice glucémico=17

Tampoco contiene gluten y no produce ningún efecto alergénico. Debe almacenarse siempre en buenas condiciones, evitando humedades y fluctuaciones de temperatura.

MÁS INFORMACIÓN:

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



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