REPOSTERÍA CREATIVA

ENDULZANTE DE MESA

TAGATOSA

REEMPLAZANTE PARCIAL DEL AZÚCAR
EN POLVO

100g ℮ 1,5 kcal/g

ENDULZANTE DE MESA EN POLVO
REEMPLAZANTE PARCIAL DEL AZÚCAR

Con solo 1,5 kcal/por gramo, DAYELET TAGATOSA es un carbohidrato disacárido que existe en la naturaleza y que se obtiene por hidrólisis enzimática de la galactosa, componente de la lactosa de la leche. Se presenta en forma de polvo blanco fino y muy higroscópico. Su poder endulzante es alto (90%) respecto al azúcar, con un ligero efecto refrescante en la boca. Su solubilidad en agua es baja.

SIN AZÚCAR, SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN HUEVO, SIN SOJA, SIN FRUCTOSA, SIN COLESTEROL, SIN SAL Y SIN FRUTOS SECOS.

DAYELET TAGATOSA tiene las calorías de una fibra y un dulzor que recuerda a la fructosa. En pastelería se emplea como sustituto parcial o total del azúcar, de la fructosa y de otros edulcorantes, por ejemplo en las mermeladas sin azúcar. Para usarlo en la mesa, es adecuado en toda clase de líquidos como cafés, leche, yogurts, tés, refrescos, etc.

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

INGREDIENTES:
D-Tagatosa (100% pura).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:
150 kcal / 630 kj por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 90%. De los cuales son polioles: 0%, azúcares: 0%, almidones 0%. Fibra alimentaria: 5%. Proteínas: 0%. Sal: 0%.
"Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes".
"No se recomienda para menores de tres años".
Índice Glucémico Muy Bajo = 3
IDA = Ingesta Admisible por Día: 10g

MÁS INFORMACIÓN:
https://www.dayelet.com/es/tagatosa.html

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