

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Eritritolo

L'Eritritolo è un dolcificante naturale di origine vegetale, presente nella frutta e nei cibi fermentati, dall'aspetto cristallino e dal colore molto simile al comune zucchero utilizzato in pasticceria.

Ha un indice glicemico irrilevante, ciò significa che nell'immediato, non causa variazioni di glicemia e di insulinemia, parametri correlati al diabete ed alla tolleranza al glucosio.

È indicato nella preparazione di dolci al posto dello zucchero (si tenga presente che l'Eritritolo rispetto allo zucchero, dolcifica il 60-70%, pertanto se ne consiglia una percentuale eventualmente maggiore nelle proprie ricette). A differenza di altri dolcificanti naturali, non ha pressoché nessun retrogusto.

INGREDIENTI: Eritritolo

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	
ENERGIA	88 kJ (21 kCal)
GRASSI	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
CARBOIDRATI	100 g
di cui zuccheri	0 g
FIBRE	0 g
PROTEINE	0 g
SALE	0 g

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060