

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Maltitolo

Il maltitolo è un sostituto dello zucchero, dal gusto naturalmente dolce. Viene prodotto da composti presenti in natura (grano e granoturco). Non contiene zuccheri, ha un basso indice glicemico e non danneggia i denti.

Si presenta come una polvere bianca, solubile ed ha un potere dolcificante simile a quello dello zucchero. Per questi motivi è un'ottima alternativa nella preparazione di dolci, biscotti, creme e pasticceria in genere.

INGREDIENTI: Maltitolo

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	
ENERGIA	1000 kJ (240 kCal)
GRASSI	<0,1 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
CARBOIDRATI	99,8 g
di cui zuccheri	0 g
FIBRE	0 g
PROTEINE	<0,1 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