

CHOCOLATE BLANCO SIN AZÚCAR Y SIN AZÚCARES DE ABSORCIÓN RÁPIDA



Definición **chocosin** BLANCO es un chocolate blanco "Sin azúcar", de elaboración y calidad artesanal, con idéntico sabor dulce que el chocolate normal con azúcar. **chocosin** BLANCO aporta un 13% menos de calorías.

Empleo **chocosin** BLANCO puede aplicarse a todas las recetas y elaboraciones en las que se usa la cobertura con azúcar:

BAÑADOS, COBERTURAS, BOMBONES, HELADOS, etc.

chocosin BLANCO no contiene azúcares de absorción rápida (ni glucosa, ni sacarosa, ni fructosa).

Ingredientes Maltitol E-965, manteca de cacao, leche en polvo, lecitina de soja E-322 y vainillina.

Características nutricionales Contenido en 100 g.	Proteínas	6 g
	Carbohidratos totales	59 g
	Grasa	32 g
	Energía	470 kcal / 100 g

Información nutricional complementaria	Humedad	máx. 2%
	Maltitol	máx. 50%
	Fibras totales	1%
	Grasa saturada	20%
	Grasa insaturada	0%
	Lecitina	0,5%
	Sódio	0,07%
Índice Glucémico	15	

Reducción de calorías	CHOCOLATE BLANCO CON AZÚCAR	por 100 g. 550 kcal.
	chocosin BLANCO "SIN AZÚCAR"	470 kcal.
	REDUCCIÓN CALÓRICA: 15%	80 kcal.

Recomendación Un consumo excesivo puede producir efecto laxante. No dar a menores de tres años. Se recomienda una ingesta diaria no superior a 80 g. Contiene lactosa, puede contener trazas de frutos secos.

Consumo Máximo 12 meses, almacenado a temperatura no superior a los 25°C.
Lotes nº:
Fecha: Control de calidad