

PT ADOÇANTE DE MESA GRANULADO
EXTRAÍDO DA ESTÉVIA COM TAGATOSE

INGREDIENTES:

Fibra alimentar solúvel, Tagatose, Glicosídeos de Esteviol (E 960), Sabores naturais (0,01 %).

FR ÉDULCORANT DE TABLE GRANULÉ
EXTRAIT DE LA STÉVIA AVEC TAGATOSE

INGRÉDIANTS:

Fibre alimentaire soluble, Tagatose, Glycosides de Stéviol (E 960), Arômes naturels (0,01 %).

EN GRANULATED TABLE-TOP SWEETENER
EXTRACTED FROM STEVIA WITH
TAGATOSE

INGREDIENTS:

Soluble dietary fiber, Tagatose, Steviol Glycosides (E 960), Natural flavours (0.01 %).

100 % natural origin ingredients
75 % less calories than sugar

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL NUTRITION INFORMATION | para 100 g for 100 g | para 5 g for 5 g |
|--|-------------------------|---------------------|
| Energía Energy | 209 kcal (875 kJ) | 10,5 kcal (43,8 kJ) |
| Proteínas Proteins | 0 g | 0 g |
| Hidratos de carbono Total Carbohydrate | 30 g | 1,5 g |
| de los cuales Azúcares (Tagatosa) Sugars (Tagatose) | 30 g | 1,5 g |
| Grasas Total Fat | 0 g | 0 g |
| de las cuales ácidos grasos saturados Saturated fatty acids | 0 g | 0 g |
| Fibra alimentaria Dietary fiber | 69,2 g | 3,5 g |
| Sal Salt | 0 g | 0 g |

Peso líquido | Poids net | Net weight: 500 g



ANAGALIDE, SA

Maladeta, 20 22300 BARBASTRO (España)
Tel: +34 974 311 478 - Fax: +34 974 311 359
mail@rebbia.com - www.rebbia.com



PARA COCINAR Y HORNEAR

Rebbia®

EDULCORANTE DE MESA
EXTRAIDO DE LA ESTEVIA CON TAGATOSA

100 % ingredientes de origen natural
75 % calorías menos que el azúcar

APTO PARA DIABÉTICOS
(ÍNDICE GLUCÉMICO 5)

SIN GLUTEN

RICO EN FIBRA

GRANULADO



Peso neto:
500 g

Rebbia®

EDULCORANTE DE MESA
EXTRAIDO DE LA ESTEVIA CON TAGATOSA

100 % ingredientes
de origen natural
75 % calorías menos
que el azúcar

Rebbia® es un producto edulcorante que permite una fácil y saludable sustitución del azúcar.

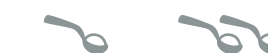
Es una formulación basada en la Estevia (edulcorante procedente de las hojas de Estevia con una potencia endulzante de 300 veces la del azúcar, índice glucémico cero y sin aporte calórico). Contiene también Tagatosa, un azúcar natural con menos calorías que la sacarosa, índice glucémico muy bajo, no cariogénico y que promueve la formación de butirato en el colon (efecto prebiótico).

Un consumo excesivo de Rebbia® puede producir un cierto efecto laxante.

MODO DE EMPLEO:

Como el azúcar, pero teniendo en cuenta que 1 cucharada de Rebbia® equivale a 2 de azúcar.

1 Rebbia® = 2 Azúcar
5 g (10,5 kcal) = 10 g (40 kcal)



RECOMENDACIONES PARA HORNEAR

Emplear temperaturas de horno un poco más bajas de las habituales (a 160 °C como máximo), pero alargando el tiempo de cocción.

Se recomienda añadir a la masa un poco más de líquido si la receta lo permite.

Conservar el envase bien cerrado y en lugar seco después de cada uso.

INGREDIENTES:

Fibra vegetal soluble, Tagatosa, Glicósidos de Esteviol (E 960), Aromas naturales (0,01 %).

Lote/Lote/Lot/Batch:

Consumir preferentemente antes del fin de:
A consommer de préférence avant do fin de:
A consumer de préférence avant fin:
Best before end: