

Rebbia®

APTO PARA DIABÉTICOS
(ÍNDICE GLUCEMICO 5)

APTO PARA CELÍACOS
(SIN GLUTEN)

NO PRODUCE CARIES

BAJO EN CALORÍAS

RICO EN FIBRA

GRANULADO

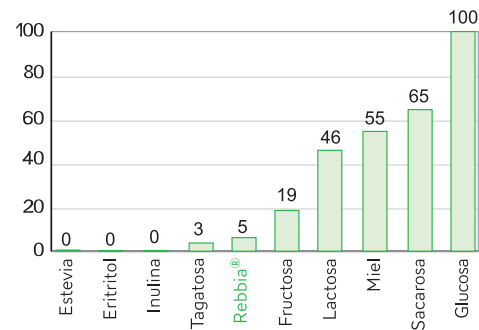
100 % ingredientes de origen natural
75 % calorías menos que el azúcar

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

Es una formulación basada en la Estevia (edulcorante natural procedente de las hojas de Estevia con potencia edulcorante 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

ÍNDICE GLUCEMICO DE VARIOS ENDULZANTES



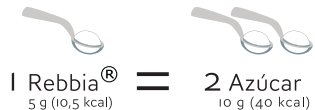
RECOMENDACIONES PARA HORNEAR

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.

MODO DE EMPLEO

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



CONSERVACION

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



PARA COCINAR Y HORNEAR

Rebbia®

EDULCORANTE DE MESA
EXTRAIDO DE LA ESTEVIA,
CON TAGATOSA



ANAGALIDE, SA
Maladeta, 20
22300 BARBASTRO
(Huesca)
Tel.: 974 311 478
mail@anagalideshop.com
www.anagalideshop.com

