GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

Premio Internacional a los Edulcorantes Dulcilight

Actualidad Empresarial | 12/10/2022 | 00:00

Las múltiples consecuencias negativas que trae el consumo de azúcares.

Entre estas se encuentran la aparición de caries en los dientes, el incremento de peso, la aparición de enfermedades como hipertensión, diabetes o colesterol alto, provoca que muchas personas interesadas en mejorar su dieta se orienten por el consumo de endulzantes naturales y saludables.

Dulcilight Edulcorantes es una línea de productos catada por 86 Estrellas Michelin. Como resultado de ello, fue galardonada por el International Taste Institute. Su sabor natural y sus cualidades organolépticas excepcionales son los principales distintivos de estos endulzantes y los motivos por los que cosechó premios a los Edulcorantes Dulcilight.

¿Por qué ha recibido premios a los Edulcorantes Dulcilight?

Edulcodiet S.A. es una empresa española dedicada a la fabricación de edulcorantes radicada y con planta fija en la ciudad de Tarragona. Mediante trabajo de mano de obra calificada y su excepcional capacidad innovadora, han conseguido resolver el mayor problema asociado al consumo de edulcorantes: “el mal sabor”.

Su sostenido compromiso para ofrecer productos de calidad y que resulten agradables al paladar de los comensales los condujo a la obtención de premios a los Edulcorantes Dulcilight, su reconocida línea de endulzantes con características premium, sabores naturales, textura granulada y apta para personas con diabetes.

En cualquier de sus variantes, Dulcilight Moreno, Dulcilight Sucralosa y Dulcilight Stevia, los clientes podrán disfrutar de un producto bajo en calorías, sin sabor amargo al, combinarlo con otros alimentos y con la posibilidad de utilizarlo como sustituto de azúcar para cocinar, hornear o realizar cualquier receta sin alterar el sabor de los alimentos.

Adquirir productos de calidad y saludables

Los edulcorantes Dulcilight son elaborados bajo procesos naturales y con ingredientes de primera calidad. Además, han sido reforzados con dos elementos naturales como el Magnesio y la fibra Vegetal Guar. Libres de aspartame y sacarina, y con una certificación Non GMO, pueden tomarlo personas diabéticas, veganas y vegetarianas, lo que los posiciona como una excelente

opción para reducir el consumo de azúcar y sostener una alimentación más saludable.

Las características distintivas de este producto posibilitaron la obtención de premios a los Edulcorantes Dulcilight, ya que su fórmula con fibra vegetal Guar reduce la absorción de grasas y glucosa y favorece el tránsito intestinal, aportando sensación de saciedad y disminuyendo el nivel de colesterol en sangre.

La posibilidad de contar en la mesa con un endulzante saludable, con buen gusto y de calidad permitió que, tras 136 horas de catas a ciegas por parte de 198 reconocidos chefs y sommeliers que probaron cientos de productos de alrededor del mundo para galardonar a los mejores, decidieran otorgar premios a los Edulcorantes Dulcilight.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/187075-premio-internacional-a-los-edulcorantes-dulcilight.htm