

# Date Sweetener 1:2

El Endulzante de Dátil emerge como un pionero en la industria de los edulcorantes, Re imaginando el deleite del sabor dulce al fusionarlo con elementos clave como el bienestar total y la salud. Creado por la vanguardista Edulcodiet SL, líder en el sector de alternativas saborizantes naturales que favorecen la salud, este producto se distingue por combinar la dulzura natural y el gusto a caramelo de los dátiles con una formulación sin calorías, sin azúcares y sin índice glucémico.

Este revolucionario edulcorante de Edulcodiet es el resultado de una intensa investigación y desarrollo por parte de nuestro equipo de especialistas médicos, en colaboración única con el distinguido chef Martín Berasategui, poseedor de 12 estrellas Michelin. Nos hemos dedicado a perfeccionar un endulzante que sea saludable y, a la vez, potencie el cuerpo, la textura y la dulzura en diversas preparaciones culinarias, ya sean industriales o domésticas, sin comprometer el sabor auténtico y manteniendo una calidad organoléptica inmejorable.

El proceso de producción de Date Sweetener comienza con una mezcla líquida 100% uniforme, compuesta por eritritol, sucralosa, extractos puros de miel de dátil y colorante de caramelo, para luego cristalizarlo, logrando así una dulzura exquisita y agradable sin los perjuicios a la salud asociados al azúcar de dátil convencional. Estos componentes han sido meticulosamente escogidos entre los edulcorantes más óptimos y confiables disponibles en el mercado internacional.

La fabricación de Date Sweetener se lleva a cabo en Tarragona, España, en plantas equipadas con tecnología punta y procesos de producción innovadores que garantizan una mezcla perfectamente equilibrada y constante. Este producto no solo replica las cualidades del azúcar de dátil en textura y gusto, sino que también previene los riesgos para la salud vinculados al consumo de azúcar. Además, se distingue por ser el primer polialcohol del mercado que no produce malestar gastrointestinal ni efectos laxantes.



Edulco  
diet

**:Dulci  
Light**



# Beneficios y puntos fuertes de Date Sweetener:

1. Sabor dulce sin calorías
2. Adecuado para diabéticos
3. Favorece la reducción y control de peso
4. Aplicabilidad en la cocina

Date Sweetener se caracteriza por brindar un sabor dulce puro, sin resabios amargos ni sintéticos.

Su habilidad excepcional para brindar cuerpo, textura y dulzura en una única solución, imitando al azúcar tradicional, lo hace un ingrediente perfecto para un amplio espectro de usos tanto en la industria de alimentos como en la cocina doméstica, siendo un sustituto ideal para el Maltitol o Sorbitol en aplicaciones de gran escala.

## Date Sweetener Compromiso con la calidad y sostenibilidad

Cada lote fabricado de Date Sweetener se somete a rigurosas pruebas de calidad para asegurar que todos los productos finales cumplan con los estándares más estrictos de sabor, pureza y seguridad alimentaria a través de toda la cadena productiva.

Nuestra dedicación a la sostenibilidad es decidida y entusiasta, por lo que empleamos métodos de producción ecológicos y sostenibles, priorizando los ingredientes naturales y materias de suprema calidad en nuestra manufactura. Nos esforzamos por ser respetuosos con el ambiente y aportar a un porvenir más sostenible.

## Sugerencias de uso y aplicaciones

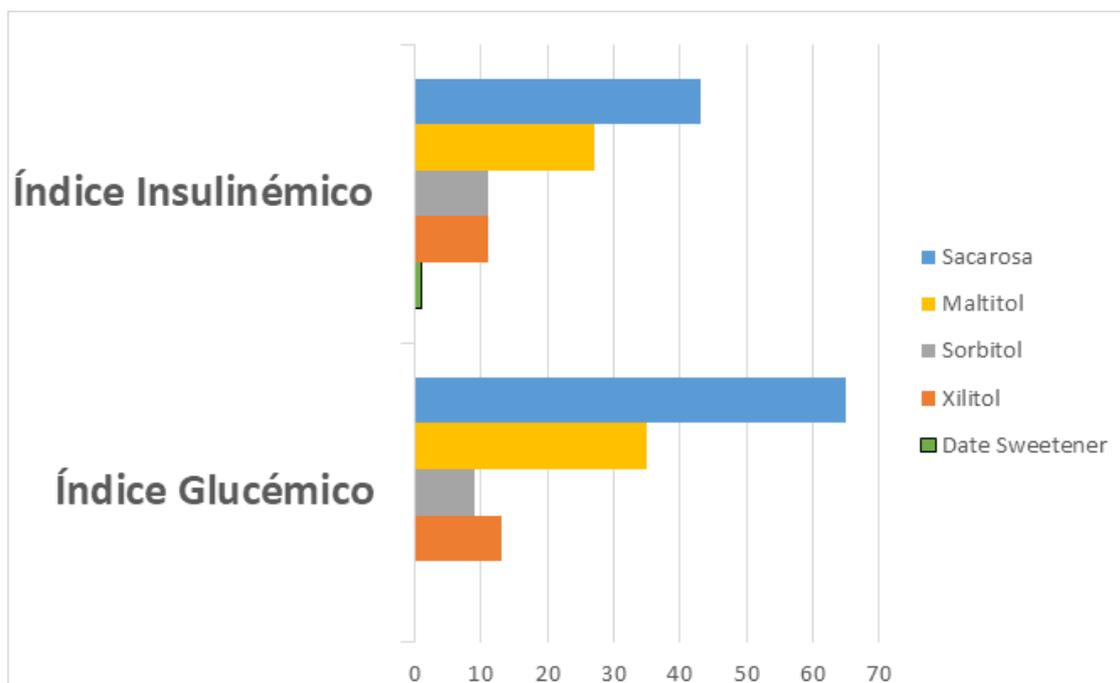
Para incorporar Date Sweetener en sus platillos, se aconseja ajustar las proporciones adecuadas, considerando que su Poder endulzante duplica la del azúcar tradicional. Por ende, con solo la mitad de la cantidad se logra la misma intensidad de dulzor. Este edulcorante se amalgama perfectamente con una diversidad de sabores naturales, ofreciendo una versatilidad ilimitada. Es óptimo para su empleo en múltiples procedimientos culinarios, tales como la confitería, elaboración de dulces, bebidas, batidos, y también en cereales, galletas, cremas, rellenos para la repostería industrial, salsas, adobos, helados, yogures y muchas otras creaciones culinarias innovadoras.



# Comparativa con el azúcar de dátil

Date Sweetener proporciona una gama de sabores similar a la del azúcar de dátil, pero con ventajas significativas en términos de disminución de aporte calórico, disminución en los niveles de glucemia y en el índice de insulina, eliminando las elevaciones de azúcar en la sangre. Es un endulzante completamente seguro para el consumo habitual.

| Características                            | Date Sweetener   | Maltitol  | Sorbitol  | Azúcar  |
|--|--|---|---|---|
| Índice Glucémico                           | 0  | 35  | 9   | 65  |
| Calorías por gramo                         | 0  | 2.1   | 2.6   | 4   |
| Dulzor Vs Azúcar                           | 200%   | 75-90%  | 60%   | 100%  |
| Impacto en el azúcar en sangre             | No eleva el azúcar en sangre   | Eleva moderadamente el azúcar en sangre   | Eleva moderadamente el azúcar en sangre   | Eleva el azúcar en sangre   |
| Efectos gastrointestinales                 | No produce malestar estomacal ni efectos laxantes                                    | Causa malestar estomacal y efectos laxantes                                       | Causa malestar estomacal y efectos laxantes                                       | No produce malestar estomacal ni efectos laxantes                                 |
| Apto para diabéticos                       | Sí   | Con relativa moderación   | Con relativa moderación   | No  |
| Sabor                                      | Sabor más profundo y rico, similar al del Azúcar Moreno                              | Sabor similar al azúcar, con un regusto   | Sabor menos dulce que el azúcar, con un regusto                                   | Sabor dulce   |
| Versatilidad en la cocina                  | Alta, se puede usar en repostería, bebidas, salsas, adobos, etc.                     | Moderada, puede alterar la textura de algunos productos horneados                 | Moderada, puede alterar la textura de algunos productos horneados                 | Alta  |
| Impacto en la salud dental                 | No contribuye a la caries dental   | Puede contribuir a la caries dental   | Puede contribuir a la caries dental   | Contribuye a la caries dental   |
| Origen                                     | Natural, derivado de frutas, vegetales y el azúcar de dátil                          | Artificial, derivado del almidón de maíz  | Artificial, derivado de la glucosa  | Natural, derivado de la caña de azúcar o la remolacha azucarera                   |
| Seguridad Alimentaria y calidad de Proceso | Muy alta, elaborado en Europa con altos estándares de calidad y compromiso ambiental | Baja elaborado en Asia en producción industrial que genera gran impacto ambiental | Baja elaborado en Asia en producción industrial que genera gran impacto ambiental | Baja elaborado en Asia en producción industrial que genera gran impacto ambiental |



## Presentaciones Comerciales y Pedidos:

Únete a nosotros en la búsqueda de un futuro más saludable y dulce usando Date Sweetener. Experimenta el equilibrio perfecto de sabor, salud y sostenibilidad.

Edulcodiet SL. será tu socio de confianza en el suministro de edulcorantes con sabor natural y alternativas saludables.

Contáctanos para más información e iniciemos una amena charla acerca de cómo podemos colaborar para llevar las bondades del Date Sweetener a tus productos industriales. Juntos, crearemos un mundo... dulce y saludable, en el que la dulzura, el sabor y el bienestar forman un equilibrio.



Doypack de  
200 g, 500 g, 1 Kg



Cajas 25 Kg



Bigbag 500 Kg

Edulcodiet SL  
Vial Interior Privat 1, nave 4, 43152 Perafort, Tarragona, España  
☎ +34 977615929 ☎ +34 697338234 ✉ ventas5@edulcodiet.com

### Bibliografía

1. Temussi PA. The history of sweet taste: Not exactly a piece of cake. J Mol Recognit. 2006;19(3):188-199.
2. Position of the American Dietetic Association: Use of Nutritive and Nonnutritive Sweeteners. J Am Diet Assoc 2012;5;98(5):580-587.
3. Ghosh S, Sudha ML. A review on polyols: new frontiers for health-based bakery products. Int J Food Sci Nutr MAY 2012;63(3):372-379.



## Nuestro Embajador

*Martin Berasategui.*

Martin Berasategui es uno de los chefs más reconocidos y aclamados de la gastronomía internacional. Ha sido un gran defensor de una alimentación saludable y equilibrada, y su pasión por la cocina saludable lo ha llevado a convertirse en un embajador de la marca Dulcilight y la empresa Edulcodiet SL.

Desde sus inicios, ha denotado una gran pasión por la cocina, que se ha caracterizado por la creatividad, innovación y técnica impecable, con un enfoque en ingredientes frescos y de alta calidad que ha llamado KM 0. Sus platos son verdaderas obras de arte, tanto en términos de sabor como de presentación, Berasategui ha colaborado con Dulcilight en la creación de recetas innovadoras y saludables, utilizando los productos de la marca para reducir el contenido de azúcar y calorías en sus platos.

La trayectoria de Martin Berasategui es impresionante, desde sus humildes comienzos hasta su posición actual como uno de los chefs más exitosos y reconocidos del mundo. Con 12 estrellas Michelin y soles Repsol en su haber y una pasión inquebrantable por la cocina, Berasategui continúa inspirando a chefs y amantes de la comida en todo el mundo.

En resumen, la colaboración de Martin Berasategui con Dulcilight y Edulcodiet SL ha sido un impulso importante para la marca y la empresa, ayudándoles a difundir y reforzar su mensaje de una alimentación saludable y equilibrada a un público más amplio, demostrando así que es posible disfrutar de una alimentación sabrosa y saludable al mismo tiempo.

Es un honor para nosotros contar con su asesoría y experiencia.