

RED Delight Karmelizowana biała czekolada 85 g

Cena: 8,75 PLN



Opis słownikowy

Dawka	-
Opakowanie	85 g
Postać	-
Producent	ITALMEX SP. Z O.O.
Rodzaj rejestracji	Dietetyczny środek spożywczy
Substancja czynna	-

Opis produktu

Opis Pierwszą na świecie i do dziś najpopularniejszą czekoladą z kategorii caramel blond była australijska czekolada Cadbury Caramilk - ponieważ Cadbury jest obecna w kilkudziesięciu krajach świata, to właśnie z tą marką kojarzona jest karmelowa blondynka, ale w Polsce temat tego smaku przybliżył Wedel w formie bijącej rekordy sprzedażowe tabliczki Wedel KarmelLove. Mleczne i ciemne czekolady RED Delight są powszechnie uznawane za najlepsze czekolady bez cukru, nie mogliśmy więc sobie wymarzyć lepszej marki, która podjęłaby wyzwanie stworzenia karmelowej białej tabliczki bez dodatku cukru. I oto jest! RED Delight Blonde Caramelized White Chocolate! Tabliczka białej czekolady w odcieniu złocistego karmelu z super aromatycznym karmelizowanym mlekiem, która cudownie rozplywa się na języku uwalniając ogrom smaków i rozkosznej karmelowej słodyczy. Białokarmelowa RED Chocolette ma o 20% mniej cukru, zawiera tylko cukier występujący naturalnie w mleku. Złota, biała czekolada o jedwabnej konsystencji i karmelowym wykończeniu smakowym, które sprawia, że czas na chwilę zatrzymuje się w miejscu, to spełnienie marzeń fit czekoladożerców i już sam zapach tej czekolady sprawia, że wszystkim wielbicielom karmelowych smaków serce bije odrobinę mocniej :). Rozplywająca się w ustach biała czekolada z karmelowym akcentem to smak, który zawsze smakuje dobrze - a bez cukru podwójnie dobrze. RED Delight Blonde Caramelized White Chocolate w porównaniu do Cadbury Caramilk i Wedel KarmelLove: zarówno czekolada Cadbury Caramilk, jak i KarmelLove Wedel, na pierwszym miejscu w składzie mają cukier - czekolada RED Delight Blonde Caramelized White Chocolate na pierwszym miejscu listy składników ma masło kakaowe, czyli podstawowe źródło smaku i aromatu białej czekolady! pierwsze miejsce cukru na listach składkowych konkurencyjnych czekolad przekłada się na wysoką zawartość cukru - wedłowska ma 58% cukru, a Cadbury aż 63% cukru, czyli około 6 kostek cukru w tabliczce! Ponad 2/3 obu tych czekolad stanowi czysty, biały rafinowany cukier! Szok! Tymczasem tabliczka RED Delight zawiera mniej niż 10% cukru, co przekłada się na mniej niż 0,5g cukru w dużej kostce czekolady - warto dodać, że jest to wyłącznie cukier występujący naturalnie w mleku, a nie cukier dodany. Wysoka zawartość cukru ma swoje konsekwencje w postaci wysokiej kaloryczności - obie cukrowe karmelowe blondynki mają powyżej 570kcal w 100g - tymczasem REDowa blondynka ma 480kcal w 100g, czyli o 20% mniej - całą tabliczka RED Delight Caramelized Blond ma tylko 366kcal (po jednej na każdy dzień roku :)) wszystkie 3 czekolady z tego porównania są bezglutenowe, mają podobnie krótki i prosty skład i nie zawierają oleju palmowego - czyli marketowe słodycze z cukrem też mają swoje zalety! RED Delight Blonde Caramelized White Chocolate to pierwsza na świecie biała czekolada o tak niskiej kaloryczności. Z uwagi na fakt, że nie ma dodanego cukru i ma zredukowaną zawartość cukru i tłuszczu, udaje się obniżyć wartość kaloryczną gorzkiej czekolady o 45%, a czekolady mlecznej o 30%. Jeden kawałek ciemnej czekolady zawiera tylko 22 kcal - czyli tyle co kawałek jabłka! Stworzona przez najlepszych Chocolatierów z Francji i Szwajcarii, smakowita czekolada zawiera nie tylko mniej kalorii i tłuszczu, ale także nie zawiera dodatku cukru i jest produkowana wyłącznie z naturalnych słodzików; starannie

wyselekcjonowane kakao i masło kakaowe z Wybrzeża Kości Słoniowej oraz najwyższej jakości mleko z Niemiec. Unikalna opatentowana technologia w połączeniu z naszymi specjalistycznymi umiejętnościami sprawia, że smakuje jak zwykła czekolada, chociaż nie ma dodatku cukru. Koniec z wyrzutami sumienia. Oddaj się nieskrępowanej przyjemności jedzenia czekolady. Głównym składnikiem RED jest wysokiej jakości kakao, produkowane przez Barry Callebaut - światowego lidera w tej branży. Źródła słodczy w czekoladach RED Chocquette: Erytrytol - naturalna substancja słodząca o zerowej wartości energetycznej, występująca w melonach, winogronach, gruszkach i innych owocach. Obecnie jest uważana za najbezpieczniejszą i najpopularniejszą substancję słodzącą w Europie. Maltitol - podobnie jak erytrytol jest obecny w wielu owocach i warzywach. Wyróżnia się znacznie mniejszą zawartością kalorii niż cukier przy podobnej słodkości, intensywności i smaku. Polidekstroza - stanowi bogate źródło błonnika, który sprzyja zdrowemu trawieniu. Pochodzi z naturalnych produktów. Jest w pełni bezpieczna i została dopuszczona do produkcji żywności w Europie. **Skład** masło kakaowe, substancje słodzące: maltitol, erytrytol; substancja wypełniająca: polidekstroza; karmel w proszku serwatka w proszku (z mleka), masło (z mleka), mleko w proszku odtłuszczone; maltodekstryna, pełne mleko w proszku, emulgatory: lecytyny (z soi), E476; substancja zagęszczająca: karagen, aromaty. Masa kakaowa minimum 20%, mleko minimum 14%. Alergeny: mleko, soja; może zawierać migdały, orzechy laskowe i orzechy makadamia. Spożycie w nadmiernych ilościach może mieć efekt przeczyszczający. Zawiera naturalnie występujące cukry. Produkt bezglutenowy. Wartości odżywcze w 100g: wartość energetyczna 481,0 kcal/2013,8 kJ, tłuszcze 33,0g (w tym tłuszcze nasycone 20,0g), węglowodany 62,0g (w tym cukry 12,0g, poliole 46,0g), białko 2,6g, błonnik 9,0g, sól 0,5g. Wartości odżywcze w 1 kostce: wartość energetyczna 22,3 kcal/93,6 kJ, tłuszcze 1,5g (w tym tłuszcze nasycone 0,9g), węglowodany 2,8g (w tym cukry 0,5g, poliole 2,1g), białko 0,1g, błonnik 0,4g, sól 0,0g

Porcja 4.65 g W 100 g Wartość energetyczna kcal 22.37 kcal 481.00 kcal kJ 93.64 kJ 2,013.85 kJ Tłuszcze, w tym 1.53 g 33.00 g tłuszcze nasycone 0.93 g 20.00 g Węglowodany, w tym 2.88 g 62.00 g cukry 0.56 g 12.00 g poliole 2.14 g 46.00 g Białko 0.12 g 2.60 g Błonnik 0.42 g 9.00 g Sól 0.02 g 0.50 g