



Sobre El Uso De Sweet'N Low

¿Como se debe usar Sweet'N Low?

Sweet'N Low es ideal para endulzar bebidas frías o calientes, ya que se disuelve muy fácilmente. Sweet'N Low puede ser usado como un ingrediente en muchas de sus recetas favoritas y también es útil para hornear, cocinar, congelar, y conservar alimentos. A diferencia de otros endulzantes sin calorías, como los que contienen aspartame, Sweet'N Low no pierde su dulzura cuando es calentado.

¿Sweet'N Low puede ser sustituto por azúcar para hornear o cocinar?

Para recetas de salsas dulces o recetas de bebidas, todo el azúcar puede ser remplazado por la cantidad equivalente de Sweet'N Low (vea la tabla de conversión siguiente). Sin embargo, recetas para productos horneados muchas veces requieren el uso de un poco de azúcar para obtener resultados con niveles de volumen, humedad, y textura apropiados.

Para mejores resultados, experimente sustituyendo la mitad del azúcar que pida la receta con el equivalente de Sweet'N Low. Vea la tabla de conversión siguiente para más información:

Tabla de Conversión

	Sweet'N Low:		
	en sobre	a granel	en líquido
1/4 taza de azúcar granulado	6	2 cucharaditas	1 ½ cucharadita
1/3 taza de azúcar granulado	8	2 ½ cucharaditas	2 cucharaditas
1/2 taza de azúcar granulado	12	4 cucharaditas	1 cucharada
1 taza de azúcar granulado	24	8 cucharaditas	2 cucharadas

** Tome nota que la tabla de conversión es proveída solo como guía. Favor de endulzar a su gusto.*

¿Cuál es la vida útil del producto Sweet'N Low?

Sweet'N Low no pierde su dulzura ni tampoco se degrada durante el almacenaje. Sweet'N Low se puede consumir a pesar de muchos años de almacenaje. Para la óptima vida útil del producto, almacene Sweet'N Low bajo condiciones frescas y secas, ya que el almacenaje en lugares húmedos y calientes pueden resultar en decoloración o apelmazamiento del producto (aunque no alterará el sabor ni la segures de consumir el producto).

Visite www.sweetnlow.com para más detalles



PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE SWEET'N LOW

Sweet'N Low® Endulzante Sin Calorías se presentó en EEUU hace más de 55 años. Disponible en más de 50 países, Sweet'N Low ha ayudado a millones de personas al nivel mundial a controlar su peso, endulzando sus alimentos y bebidas sin agregar azúcar ni calorías.

Sobre Sweet'N Low

¿Qué es la sacarina?

La sacarina es el endulzante utilizado en Sweet'N Low. Consumidores han disfrutado de la sacarina por más de 100 años ya que fue el primer endulzante sin calorías disponible en EEUU. Gramo por gramo, es aproximadamente 300 a 500 veces más dulce que el azúcar, lo cual permite que una pequeña cantidad de sacarina provea un efecto endulzante magnificado.

¿Como se compara Sweet'N Low al azúcar?

Un sobrecito de Sweet'N Low es tan dulce como 2 cucharaditas de azúcar. Pero a diferencia del azúcar, cual tiene 16 calorías y 4 gramos de carbohidratos por cucharadita, Sweet'N Low tiene 0 calorías y 1 gramo de carbohidrato por paquete.

Dextrosa está en la lista de ingredientes en el paquete de Sweet'N Low. ¿Qué es?

La dextrosa es un carbohidrato natural derivado del maíz. La dextrosa es utilizada para diluir la potente sacarina para que se pueda medir más fácilmente por sus consumidores. Todo tipo de sustitutos de azúcar sin calorías en polvo, como por ejemplo Sweet'N Low, contiene un ingrediente como la dextrosa para diluir la intensidad del endulzante.



¿Dónde se fabrica Sweet'N Low?

Sweet'N Low es fabricado por Cumberland Packing Corp., un pequeño negocio familiar ubicado en Brooklyn, NY. El icónico endulzante Americano ha sido fabricado en NY desde su inepción en 1957.

¿Sweet'N Low conduce pruebas en animales?

No. Cumberland Packing Corp, el fabricante y distribuidor de Sweet'N Low, no participa en pruebas científicas que utilizan a animales.

Sobre la Salud y Segures

¿Sweet'N Low es dañino a la salud humana?

Claro que no! Evidencia científica comprueba claramente que Sweet'N Low es seguro de consumir. Organizaciones líderes en salud cuyas incluyen la Organización Mundial de Salud (WHO), la Sociedad Americana de Cáncer, la Asociación Americana de Diabetes, y la Asociación Dietética Americana han reconocido la seguridad del consumo de sacarina y apoyan su disponibilidad continua. Después de más de mitad de siglo de uso y datos observados, expertos por todo el mundo aseguran con confianza que la sacarina es segura de consumir.

- Segures comprobada y aprobado por el FDA
- Historia larga de consumo seguro
- La sacarina es uno de los ingredientes más examinados en el mundo
- En diciembre 2000, el Presidente Clinton declaró por ley 'The Sweetest Act'- legislación federal que quitó la etiqueta de advertencia que se requirió adherir a alimentos y bebidas endulzados con sacarina en EEUU desde 1977.
- En abril 2010, la Agencia de Protección de Medio Ambiente anunció apoyo por la enmienda para eliminar a la sacarina de la lista de sustancias peligrosas

¿Sweet'N Low es seguro de consumir para mujeres embarazadas o que están lactando?

Claro que si! La sacarina, el endulzante presente en Sweet'N Low, ha sido consumido por el ser humano por más de 100 años. Su largo historial de segures de consumir claramente indica de que el producto es seguro para las mujeres embarazadas y mujeres que están lactando, el feto, e infantes que aun amamantan. Ya que se les aconseja a todas las mujeres que monitoricen su dieta durante el embarazo y mientras que amamanten, siempre consulte con su doctor antes de hacer cambios de dieta.



¿Sweet'N Low es recomendado para personas con diabetes?

Sweet'N Low puede ayudar a que diabéticos alcancen sus metas dietéticas, ayudando a reducir el consumo de carbohidratos sin sacrificar el gusto al paladar. Sweet'N Low contiene solo un gramo de carbohidratos por porción y puede ser utilizado en combinación con programas de intercambio de alimentos. Note que el uso de Sweet'N Low no es una sustitución para un plan de alimentos medicamente pre-aprobado para diabéticos y un profesional de salud siempre debe ser consultado antes de hacer cualquier cambio en su dieta.

¿Sweet'N Low puede ayudarme a bajar de peso?

Sweet'N Low es una simple sustitución que reduce calorías del azúcar agregado a alimentos y bebidas. Sweet'N Low es una buena herramienta para ayudar a reducir calorías y, cuando combinado con una dieta adecuada y con actividad física regular, puede resultar en pérdida de peso. Sustituyendo solo 3 cucharaditas de azúcar diariamente con Sweet'N Low corta más de 300 calorías a la semana, que puede resultar en más o menos 4 libras de pérdida de peso al año.

¿Sweet'N Low realmente tiene 'cero' calorías?

Sweet'N Low tiene menos de 4 calorías por sobrecito. De acuerdo a las normas de etiquetado establecidas por la administración de drogas y alimentos en EEUU, productos que contienen menos de 5 calorías por porción deben ser etiquetados como 'cero' calorías.

¿El uso de Sweet'N Low causa caries?

Estudios han demostrado que la sacarina, el endulzante en Sweet'N Low, no causa caries y al contrario puede ayudar a prevenir las caries. Las principales marcas de pastas dentales contienen sacarina para proveer dulzura y sabor sin comprometer la salud dental.

¿Sweet'N Low contiene gluten?

No. Sweet'N Low no contiene gluten. Adicionalmente, es fabricado en una planta que no tiene contacto a gluten. Sweet'N Low es seguro de consumir por gente que tiene enfermedad celíaca u otras sensibilidades a gluten.

¿Sweet'N Low contiene sodio?

No, Sweet'N Low es libre de sodio.

