

FLAVIS Bread Mix

Amestec hipoproteic pentru paine si aluat dospit
Contine un plic de drojdie uscata (10g).

Amestec hipoproteic pentru paine si aluat dospit. Aliment Destinat unor Scopuri Medicale Speciale. Produs cu continut scazut de proteine, sodiu, potasiu si fosfat. Este recomandat pentru regimul dietetic al afectiunilor cronice renale, al tulburarilor innascute de metabolism (ex: fenilketonuria, tirozinemia, leucinoza), boala Parkinson (in terapia cu levodopa) sau in alte afectiuni care necesita o dieta cu continut proteic scazut. In cazul afectiunilor cronice renale, este recomandata o dieta cu continut scazut in electroliti (sodiu si potasiu) si fosfat. Fara gluten. **Mentiuni importante:** Trebuie utilizat sub supraveghere medicala. Nu este recomandat ca sursa unica de nutritie. Recomandat pacientilor cu varsta peste 3 ani. Aportul recomandat trebuie determinat de medic și depinde de vârsta, greutatea și starea clinică a fiecărui pacient în parte. **Amestec potrivit pentru a prepara paine, pizza, si diferite tipuri de paste. Ingrediente:** amidon din **grau** fara gluten, amidon din porumb, amidon din orez, agenti de ingrosare: hidroxipropil metil celuloza, guma guar; dextroza, faina de cartofi, fibre vegetale (psyllium). **Contine un plic de drojdie uscata (10g). Ingrediente:** drojdie uscata, emulsifiant: sorbitan monostearat. **Depozitare:** A se păstra într-un loc răcoros, uscat. A se consuma inainte de: vedeti baza ambalajului. Termen de valabilitate: 12 luni de la data fabricatiei. **Mod de preparare: Reteta de baza: Paine:** 250 g Bread Mix; un praf de sare (daca este permis), 5 g drojdie uscata; 15 ml ulei; 300 ml apa. Amestecati Bread Mix, sarea si drojdia uscata impreuna, adaugati uleiul si apa si continuati sa amestecati, timp de cateva minute, cu un mixer manual, pana se formeaza un amestec moale. Ungeti cu ulei o tava rectangulara si imprastiati un praf de faina, apoi umpleti tava cu aluat si indreptati suprafata folosind o lingura umezita pe partea dorsala. Acoperiti aluatul cu folie de plastic si lasati-l timp de 30 minute, intr-un loc cald. Indepartati apoi folia, aplicati pe suprafata aluatului ulei si puneti tava in cuptorul pre-incalzit la 230°C. Coaceti timp de 35-40 minute.

Declaratie nutritiōnala	Bread Mix 100 g	Drojdie 10 g	*1 felie paine 20 g
Valoare energetica	1479 kJ 348 kcal	141 kJ 34 kcal	164 kJ 39 kcal
Lipide	0.4 g	0.5 g	0.1 g
din care saturate	0.2 g	0.2 g	0.0 g
Carbohidrati	84 g	1.3 g	9 g
din care dizaharide	1.9 g	0 g	0.1 g
Fibre	3.4 g	2.4 g	0.7 g
Proteine	0.5 g	4.8 g	0.1 g
din care L-Fenilalanina	17 mg	190 mg	4 mg
L-Tirozina	13 mg	173 mg	3 mg
L-Leucina	28 mg	314 mg	7 mg
Sare	0.06 g	0.03 g	0.11 g
din care Sodiu	24 mg	10 mg	42 mg
Potasiu	28 mg	173 mg	8 mg
Fosfat	34 mg	91 mg	5 mg

*Conform retetei de pe eticheta: in total, 22 portii (felii), 1 felie = 20g.

Greutate neta: cutie*500g (+10g). Ambalaj reciclabil (carton, plastic). Sortati deseurile conform prevederilor municipalitatii locale. **Produs** in Italia de Dr. Schär AG/SPA, Winkelau 9 – 39014 Burgstall/Postal. **Distribuitor:** S.C. Nutrient Solutions SRL, Str. Barbu Mumuleanu nr. 30-32, sector 2, Bucuresti, Tel: 0212105642, 0727737646; www.nutrient.ro; office@nutrient.ro.