

FLAVIS Burger Mix

Amestec de burger vegetal cu continut proteic scazut

Aliment Destinat unor Scopuri Medicale Speciale. Amestec de burger vegetal cu continut proteic scazut. Produs cu continut scazut de proteine, 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 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 hamburgeri, paste bologneze cu sos de carne si alte retete pe baza de carne. Ingrediente:** amidon din **grau** fara gluten, amidon din porumb, dextroza, agenti de ingrosare: hidroxipropil metil celuloza, guma guar, guma de roscove; fibre vegetale (psyllium), agenti de crestere: glucono-delta-lactona (E575), bicarbonat de sodiu (E500(i)); margarina vegetala (uleiuri si grasimi vegetale (palmier, samburi de palmier si rapita), apa, sare, emulsifiant: mono- si digliceridele acizilor grasi, arome naturale), dizaharide, apa, drojdie, morcovi deshidratati, arome naturale, patrunjel, extract de rosii, maltodextrina, sare, extract de mar, cimbru, arome, emulsifiant: mono- si digliceridele acizilor grasi. **Depozitare:** A se păstra într-un loc răcoros, uscat. Odata deschisa cutia, depozitati intr-un recipient etans si folosiți timp de 1-2 luni. A se consuma inainte de: vedeti baza ambalajului. Termen de valabilitate: 12 luni de la data fabricatiei. **Mod de preparare: Reteta de baza: Hamburger:** 25 g Burger Mix, 45 ml apa, 1 lingura ulei de masline, sare si piper in functie de gust (daca sunt permise). Amestecati Burger Mix, apa, uleiul sarea piperul impreuna, pana se formeaza un amestec moale. Formati burgeri plati. Intr-o tigaie, incalziti uleiul de floarea soarelui si prajiti burgerii, timp de 30 secunde, pe fiecare parte. Pentru mai multa savoare, adaugati legume taiate si fierte la abur.

Declaratie nutritiionala	100 g	1 Burger* 80 g
Valoare energetica	1547 kJ 367 kcal	1035 kJ 249 kcal
Lipide	4.6 g	15 g
din care saturate	2.3 g	2.6 g
Carbohidrati	73 g	25 g
din care dizaharide	8.8 g	3.0 g
Fibre	15 g	5.8 g
Proteine	0.9 g	0.2 g
din care L-Fenilalanina	33 mg	11 mg
L-Tirozina	22 mg	8 mg
L-Leucina	55 mg	18 mg
Sare	1.0 g	0.35 g
din care Sodiu	410 mg	138 mg
Potasiu	156 mg	54 mg
Fosfat	43 mg	14 mg

*Conform retetei de pe eticheta: 1 Hamburger = 80g.

Greutate neta: cutie*350g. 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.