

**Loprofin Inlocuitor de ou**  
**Inlocuitor de ou cu continut scazut de proteine**  
Aliment destinat unor scopuri medicale speciale

**Loprofin Inlocuitor de ou** este recomandat pentru regimul dietetic al tulburarilor innascute de metabolism si in insuficienta renala, afectiuni ce necesita o dieta proteica restrictiva. Dieta cu continut proteic scazut limiteaza automat aportul de fosfat deoarece alimentele bogate in proteine sunt, deasemenea, bogate in fosfat. In bolile renale ar putea fi necesar sa se restrictioneze aportul de electroliti (sodiu si potasiu) si fosfat. **Mentiuni importante:** Pentru uz enteral. Trebuie folosit sub supraveghere medicala. Nu este recomandat ca sursă unică de nutriție. Contine fenilalanina (5mg/100g). **Mod de utilizare:** Aportul recomandat trebuie determinat de medic si depinde de varsta, greutatea si starea clinica a fiecarui pacient in parte. Acest produs este parte dintr-o dieta variata, cu continut proteic scazut, pentru a atinge necesarul nutritional al pacientului. **Exemplu de reteta, prajitura Victoria:** 300g Loprofin Mix; 150g zahar tos ; 150g margarina; 3 lingurite praf de copt, 4 lingurite Loprofin Inlocuitor de ou, 225 ml lapte cu continut proteic scazut (sau apa); cateva picaturi esenta de vanilie ; dulceata si zahar pudra. **Mod de preparare : Temperatura cuptorului 190°C.**

- Spalati-va mainile, folositi ustensile curate si asigurati-va ca partea superioara a cutiei este curata.
- Intr-un vas, puneti Loprofin Mix, margarina, zaharul, Loprofin Inlocuitor de ou si praful de copt. Amestecati folosind un mixer electric sau puteti amesteca cu mana, pana amestecul devine omogen, cu aspect de pesmet fin.
- Adaugati laptele cu continut proteic scazut (sau apa) si esenta de vanilie. Amestecati pana ce compozitia devine cremoasa si fina.
- Impartiti in 2 compozitia, faceti fasii de 18cm, pe care le coaceti in forme tapetate cu unt, timp de 20-25 de minute sau pana capata o culoare aurie deschisa (timpul de coacere poate varia).
- Scoateti din forme si lasati sa se raceasca, inainte de a intinde dulceata.
- Lipiti-le impreuna, ca un sandwich, si pudrati cu zahar pudra.

**Ingrediente:** amidon de porumb, amidon modificat de tapioca, regulatori de aciditate (carboximetilceluloza (E466), fosfat monobazic de calciu (E341(i))), colorant –caroteni, agent de crestere – carbonat de potasiu (E501(ii)). **Depozitare:** A se păstra într-un loc răcoros, uscat (5-25°C), ferit de razele soarelui. Dupa deschidere, a se pastra intr-un ambalaj inchis ermetic si a se folosi timp de 3 luni. Ambalat intr-o atmosfera protectoare.

<b>Declaratie nutritionala per 100g</b>	<b>Per 100g</b>	<b>Aminoacizi</b>	<b>Per 100g</b>
Valoare energetica	1241kJ/296kcal	L-Arginina	2.0mg
Proteine	0.33g	L-Cistina	5.0mg
Din care fenilalanina	5mg	L-Izoleucina	1.0mg
Carbohidrati	56g	L-Leucina	5.0mg
Din care zaharuri	0.20g	L-Lizina	2.0mg
Grasimi	0.30g	L-Metionina	2.0mg
Din care saturate	0.13g	L-Fenilalanina	5.0mg
Fibre	34.0g	L-Treonina	1.5mg
Sodiu	324mg	L-Tirozina	5.0mg
Potasiu	166mg	L-Valina	5.0mg
Fosfor	207mg		
Sare	0.81g		

Loprofin este marca inregistrata. **Ambalaj** : Cutie x 500g (2 x 250g). A se consuma înainte de: vezi ambalaj. **Produs** in Austria pentru SHS International Ltd. Sursa amidonului de porumb - UE. **Distribuitor:** SC. Nutrient Solutions S.R.L, Str. Barbu Mumuleanu nr. 30-32, sector 2, Bucuresti, Tel: 0212105642, 0727737646; A se consuma înainte de: vezi ambalaj. [www.nutrient.ro](http://www.nutrient.ro); [office@nutrient.ro](mailto:office@nutrient.ro)