

PENNE

PASTA BAJA EN PROTEÍNAS

500 g

PREPARACIÓN: Cocer la pasta en abundante agua hirviendo (2 litros de agua por cada 100 gramos de pasta), removiendo regularmente. Añadir sal al agua según las recomendaciones de la dieta. Tiempo de cocción: 5-7 minutos.

Alimentos para usos médicos especiales. Para el manejo dietético de errores congénitos del metabolismo proteico e insuficiencia renal que requieran una dieta de bajo contenido en proteínas.



- ✓ La tradicional pasta italiana
- ✓ Ideal para preparar macarrones al horno

INGREDIENTES: Almidón de maíz, almidón de arroz, espesante: celulosa; jarabe de azúcar de caña, inulina de achicoria, emulgente: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos; harina de arroz, extracto de cártamo, colorante: beta-caroteno.

| Número de artículo | Peso | Código EAN |
|--------------------|-------|-----------------|
| 5704050000 | 500 g | 8 008698 007655 |

| Información nutricional | 100 g | 1 ración 80 g |
|-------------------------|---------------------|---------------------|
| Valor energético | 1485 kJ 351 kcal | 1188 kJ 280 kcal |
| Grasas | 1,1 g | 0,9 g |
| de las cuales saturadas | 0,4 g | 0,3 g |
| Hidratos de carbono | 81 g | 65 g |
| de los cuales azúcares | 3,2 g | 2,6 g |
| Fibra alimentaria | 7,3 g | 5,8 g |
| Proteínas | 0,5 g | 0,4 g |
| Fenilalanina | 21 mg | 17 mg |
| Tirosina | 14 mg | 11 mg |
| Leucina | 34 mg | 27 mg |
| Sal | 0,08 g | 0,06 g |
| de las cuales sodio | 30 mg | 24 mg |
| Potasio | 11 mg | 9 mg |
| Fósforo | 20 mg | 16 mg |

Mevalia | LOW PROTEIN

A brand of **DrSchär**

www.mevalia.com
info@mevalia.com