BASE DE PIZZA

BASE DE PIZZA BAJA EN PROTEÍNAS

Vitaflo™
Enhancing Lives Together
A Nestlé Health Science Company

300 g (2x150 g)

PREPARACIÓN: Echar los ingredientes deseados en la base de pizza, precalentar el horno y hornearla a 200 °C durante unos 12-14 minutos.

Alimento para fines médicos especiales. Para consumirlo como tratamiento dietético de trastornos metabólicos hereditarios (por ejemplo, fenilcetonuria), o de condiciones que requieren una dieta baja en proteínas.

- ✔ Rápido y fácil de preparar con los ingredientes que prefieras
- ✔ Dos bases de pizza listas para hornear

INGREDIENTES: Almidón de **trigo** sin gluten, agua, espesantes: celulosa, goma guar, hidroxipropilmetilcelulosa, goma de garrofín; grasa de palma, jarabe de arroz, fibra vegetal (psilio), fibra de **trigo** sin fluten, almidón de arroz, dextrosa, levadura, maltodextrina, sal, aceite de girasol, aroma. Puede contener trazas de **mostaza**.

Valor nutricional	**100 g**	1 base de pizza **150 g**
Energía	1108 kJ 263 kcal	1662 kJ 395 kcal
Grasas	4,2 g	6,3 g
de las cuales saturadas	2,0 g	3,0 g
Carbohidratos	49 g	74 g
de los cuales azúcares	4,7 g	7,1 g
Fibra	13 g	20 g
Proteínas	**0,9 g**	**1,4 g**
de las cuales fenilalanina	**20 mg**	**30 mg**
de las cuales firosina	**16 mg**	**24 mg**
de las cuales leucina	**30 mg**	**45 mg**
Sal	0,33 g	0,49 g
de las cuales sodio	130 mg	195 mg
Potasio	80 mg	120 mg
Fósforo	32 mg	48 mg

Mevalia | LOW PROTEIN

www.mevalia.com
info@mevalia.com

BASE DE PIZZA es un alimento para fines médicos especiales y debe consumirse bajo supervisión médica.