

# MEZCLA PARA PAN



Enhancing Lives Together  
A Nestlé Health Science Company

## MEZCLA PARA PAN BAJA EN PROTEÍNAS

500 g + 10 g

### RECETA BÁSICA: PAN

250 g de mezcla para pan, una pizca de sal, 5 g de levadura seca, 15 g de aceite, 300 ml de agua

Mezclar la mezcla para pan, la sal y la levadura seca, añadir el aceite y el agua y seguir mezclando durante varios minutos con una batidora de mano hasta formar una mezcla homogénea. Engrasar un molde rectangular y espolvorear con la mezcla para pan, rellenar con la mezcla y alisar la superficie con el dorso de una cuchara húmeda. Cubrir el molde con un trozo de film transparente cubierto de aceite. Dejar reposar la masa durante 30 minutos en un lugar cálido. A continuación, quitar el film transparente del molde, alisar la superficie del pan con aceite y meterlo en el horno precalentado a 230 °C (o 210 °C si es con ventilador). Hornear el pan durante 35-40 minutos.

Alimentos 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.



### PARA PAN, PIZZA Y MÁS

✓ Una mezcla versátil para hacer todo tipo de pan casero y otros alimentos con masa, incluida la pasta

**INGREDIENTES:** Almidón de **trigo** sin gluten, almidón de maíz, almidón de arroz, espesantes: hidroxipropilmetilcelulosa, goma guar; dextrosa, harina de patata, fibra vegetal (psilio).

**CONTIENE UN SOBRE DE LEVADURA SECA (10 g).**

**INGREDIENTES:** levadura seca, emulsionante: monoestearato de sorbitán.

Valor nutricional	Mezcla para pan 100 g	Levadura 10 g	* 1 rebanada 20 g
Energía	1475 kJ 348 kcal	141 kJ 34 kcal	163 kJ 38 kcal
Grasas	0,4 g	0,5 g	0,1 g
de las cuales saturadas	0,2 g	0,2 g	0 g
Carbohidratos	84 g	1,3 g	8,9 g
de los cuales azúcares	1,9 g	0 g	0,1 g
Fibra	3,4 g	2,4 g	0,7 g
<b>Proteínas</b>	<b>0,5 g</b>	<b>4,8 g</b>	<b>0,1 g</b>
de las cuales fenilalanina	17 mg	190 mg	4 mg
de las cuales tirosina	13 mg	173 mg	3 mg
de las cuales leucina	28 mg	314 mg	7 mg
Sal	0,06 g	0,03 g	0,11 g
de las cuales sodio	24 mg	10 mg	42 mg
Potasio	28 mg	173 mg	8 mg
Fósforo	34 mg	91 mg	5 mg

\*Receta básica de pan. 22 porciones en total: 1 rebanada = 20g

Mevalia | LOW PROTEIN

www.mevalia.com  
info@mevalia.com

MEZCLA PARA PAN es un alimento para fines médicos especiales y debe consumirse bajo supervisión médica.