

MEVALIA LOW PROTEIN BREAD MIX

500 g + 10 g

Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät).

Zum Diätmanagement bei angeborenen Stoffwechselstörungen oder anderen Erkrankungen, die eine eiweißarme Diät erfordern.

WICHTIGE HINWEISE:

Nur unter ärztlicher Aufsicht verwenden.
Nicht als einzige Nahrungsquelle geeignet.
Geeignet ab der Einführung der Beikost und nach ärztlicher Absprache.



- ✓ Eiweißarme Backmischung für Brot und Brötchen, Hefeteig, hausgemachten eiweißarmen "Nudeln" oder Teigtaschen und Vielem mehr

ZUTATEN: Glutenfreie **Weizenstärke**, Maisstärke, Reisstärke, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Guarkernmehl; Dextrose, Kartoffelmehl, Flohsamenschalen (*Plantago psyllium*).

GRUNDREZEPT KASTENBROT: 250 g Bread Mix, eine Prise Salz, 5 g Trockenhefe, 15 g Öl, 300 ml Wasser

Bread Mix, Salz und Trockenhefe mischen, Öl und Wasser langsam zugeben und alles mit einem elektrischen Knethaken zu einer homogenen Masse kneten. Den Teig in eine eingefettete und bemehlte Kastenform füllen, mit einem nassen Löffelrücken glattstreichen und mit einer eingelöten Frischhaltefolie abdecken. An einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen, dann die Folie abziehen, das Brot mit Öl einpinseln und im vorgeheizten Backofen bei 210°C Umluft oder 230°C Ober-/Unterhitze 35-40 Minuten backen.

ENTHÄLT 1 PÄCKCHEN TROCKENHEFE (10 g).

ZUTATEN: Trockenhefe, Emulgator: Sorbitanmonostearat.



Mevalia | LOW PROTEIN

www.mevalia.com
info@mevalia.com

Nährwertdeklaration pro	Bread Mix 100 g	Hefe 10 g	* 1 Scheibe „Brot“ 20 g
Energie	1475 kJ 348 kcal	141 kJ 34 kcal	163 kJ 38 kcal
Fett	0,4 g	0,5 g	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g	0,2 g	0 g
Kohlenhydrate	84 g	1,3 g	8,9 g
davon Zucker	1,9 g	0 g	0,1 g
Ballaststoffe	3,4 g	2,4 g	0,7 g
Eiweiß	0,5 g	4,8 g	0,1 g
davon Phenylalanin	17 mg	190 mg	4 mg
davon Tyrosin	13 mg	173 mg	3 mg
davon Leucin	28 mg	314 mg	7 mg
Salz	0,06 g	0,03 g	0,11 g
davon Natrium	24 mg	10 mg	42 mg
Kalium	28 mg	173 mg	8 mg
Phosphor	34 mg	91 mg	5 mg

* Basierend auf auf dem Kastenbrotrezept: insgesamt 22 Portionen: 1 Scheibe = 20 g



Enhancing Lives Together