

MEVALIA LOW PROTEIN PIZZA BASE

300 g (2x150 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.



✓ 2 eiweißarme Pizzaböden

ZUTATEN: Glutenfreie **Weizenstärke**, Wasser, Verdickungsmittel: Cellulose, Guarkernmehl, Hydroxypropylmethylcellulose, Johannisbrötkernmehl; Palmfett, Reissirup, pflanzliche Faser (Psyllium), glutenfreie **Weizenfaser**, Reisstärke, Dextrose, Hefe, Maltodextrin, Salz, Sonnenblumenöl, Aroma. Kann Spuren von **Senf** enthalten. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

ZUBEREITUNG: Pizzaböden nach Belieben belegen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C circa 12-14 Minuten backen.

| Nährwertdeklaration pro | 100 g | 150 g | 1 Pizzaböden |
|-----------------------------|---------------------|---------------------|--------------|
| Energie | 1108 kJ 263 kcal | 1662 kJ 395 kcal | |
| Fett | 4,2 g | 6,3 g | |
| davon gesättigte Fettsäuren | 2,0 g | 3,0 g | |
| Kohlenhydrate | 49 g | 74 g | |
| davon Zucker | 4,7 g | 7,1 g | |
| Ballaststoffe | 13 g | 20 g | |
| Eiweiß | 0,9 g | 1,4 g | |
| davon Phenylalanin | 20 mg | 30 mg | |
| davon Tyrosin | 16 mg | 24 mg | |
| davon Leucin | 30 mg | 45 mg | |
| Salz | 0,33 g | 0,49 g | |
| davon Natrium | 130 mg | 195 mg | |
| Kalium | 80 mg | 120 mg | |
| Phosphor | 32 mg | 48 mg | |



Mevalia | LOW PROTEIN

www.mevalia.com
info@mevalia.com

VitaFlo™

Enhancing Lives Together