



POUDRE INSTANTANÉE POUR ÉPAISSIR LES METS ET LES LIQUIDES

Caractéristiques

- Inodore et sans goût
- Variable selon la consistance souhaitée
- Après remuage, ne forme pas de grumeaux et n'épaissit pas
- Sans graisse, gluten, lactose, cholestérol et carraghénane
- Peut être utilisé dans les boissons et aliments froids et chauds

Indications

Convient pour épaissir les liquides et les aliments dans les situations suivantes : troubles de la mastication et de la déglutition/dysphagie

Dosage recommandé

Ajoutez lentement la quantité désirée de ThickenUP® à la **boisson ou au mets en purée** tout en remuant continuellement. Mélangez jusqu'à ce que la poudre soit complètement dissoute.

Consistance souhaitée	1 Très légèrement épais	2 Légèrement épais	3 Modérément épais	4 Très épais
Pour 200 ml de liquide (eau, jus, thé, café)	1,5 cuillère à soupe rase	2 cuillère à soupe rase	2,5 cuillères à soupe rase	3 cuillères à soupe rase

Avis importants

- Utiliser sous contrôle médical
- Ne peut pas être utilisé comme seule source d'alimentation
- Convient dès l'âge de 3 ans
- Denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales

Ingrédients

Amidon de maïs modifié.

Informations commande

	N° d'art.	Pharmacode	
		Pièce 1 x 227 g	Carton 6 x 227 g
boîte 227 g	12065169	1840966	7759945

Lagerung

Conserver dans un endroit sec et frais. Une fois ouvert, utiliser dans les 8 semaines.

Informations nutritionnelles

ThickenUP®		100 g
ÉNERGIE	kJ	1548
	kcal	364
Lipides, dont	g	< 0,15
	% kcal	< 0,5%
- ac. gras saturés	g	< 0,10
- TCM	g	-
	%	-
- ac. gras mono-insaturés	g	-
- ac. gras poly-insaturés	g	-
- oméga-3	g	-
- oméga-6	g	-
- Rapport oméga-6 : oméga-3		-
Source de lipides		-
Glucides, dont	g	90
	% kcal	99%
- Sucres	g	< 1,9
- dont Lactose	g	-
Source de glucides		Amidon de maïs
Fibres alimentaires	g	< 1,0
	% kcal	< 0,5%
Nahrungsfaserquelle		-
Protéines	g	< 0,50
	% kcal	< 0,5%
Source de protéines		-
Verhältnis Kasein / Molke		-
Sel	g	< 0,50
SELS MINÉRAUX		
Sodium	mg	< 200