

Maltodextrin ist ein weißes, geschmacks- und geruchsneutrales, wasserlösliches Kohlenhydratpulver aus Maisstärke. **Maltodextrin** eignet sich zur ausgewogenen Energieanreicherung von kalten und warmen Speisen, sowie Getränken. Es eignet sich für Säuglinge, Kinder und Erwachsene.

Nutzen Sie die Möglichkeiten einer Ernährungsberatung.

Produkteigenschaften

- sehr gut verträglich
- leicht verdaulich
- angenehm »neutraler«, bis leicht süßlicher Geschmack
- leicht löslich
- rein pflanzlich (Gewinnung aus Maisstärke)
- von Natur aus gluten-, laktose- und fruktosefrei
- koch- und backstabil

Hinweis

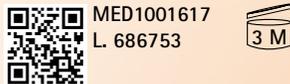
Nicht zur ausschließlichen oder parenteralen Ernährung geeignet. Bei einer Beeinträchtigung der Glucosetoleranz nur nach Anweisung durch Fachpersonal zu verwenden. Bei Säuglingen und Babys ist die Dosierung mit dem Kinderarzt abzusprechen.

Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Monaten aufbrauchen. Kühl und trocken lagern.

medesign I.C. GmbH

Dietramszeller Str. 6
D-83623 Dietramszell
www.medesign.de
info@medesign.de

Mindestens haltbar bis Okt. 2017



Maltodextrin 19

750 g e

Kohlenhydratpulver zur
ausgewogenen Energieanreicherung
von Speisen und Getränken

M E D E S I G N
Dietramszell · Dubai · München

Zutaten

Maltodextrin (aus Maisstärke) DE 16-19,9

Dosierung

Die tägliche Gesamtmenge erfolgt nach dem individuell erforderlichen Mehrbedarf an Energie und kann bei Erwachsenen ca. 25–50g (2–3 gehäufte Esslöffel) auf 100g Speise oder Getränk betragen, bzw. nach Anweisung der Ernährungsberatung.

Anwendung

Geben Sie das Maltodextrinpulver unter einfachem Umrühren den kalten oder warmen Speisen, sowie Getränken hinzu, bis es sich vollkommen gelöst hat. Ein gesondertes Anrühren ist nicht notwendig.

Mit zunehmender Dosierung dickt das Maltodextrinpulver Speisen oder Getränke leicht an.

Nährwertangaben

Durchschnittliche Nährwerte	pro100g
Kaloriengehalt	1615 kJ / 380 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	96 g
davon Zucker	6,7 g
Eiweiß	< 0,15 g
Salz	0,001 g

Alle Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

