

MaltoCal¹⁹



- MaltoCal¹⁹ ist ein leicht lösliches Glukose-Saccharid-Gemisch – auch Maltodextrin genannt – zur Energieanreicherung mit Kohlenhydraten in der Diätetik
- ideal zur Anreicherung von Speisen und Getränken
- geeignet für Säuglinge, Kinder und Erwachsene
- in der Dose, im Nachfüllbeutel, im Kunststoffeimer und im praktischen Portionsbeutel (Sachet)

Produkt-eigenschaften	<ul style="list-style-type: none"> • hohes Energieangebot in Form von leicht verfügbaren Kohlenhydraten • geringe osmotische Wirkung (siehe Osmolalität) • keine andickende oder quellende Wirkung, d.h. weder Volumen noch Konsistenzveränderung von Speisen und Getränken • rein pflanzlich, da aus Maisstärke (GMO-frei), vegan • glutenfrei • frei von Fruktose, Laktose, Galaktose, Saccharose, Eiweiß und Ballaststoffen • streng natrium- und elektrolytarm • geruchlos und nahezu geschmacksneutral, geringe Süßkraft • koch- und backstabil • sehr gute Verträglichkeit auch in hohen Konzentrationen • leicht löslich in Getränken, Pudding, Müsli, Brei, pürierten Speisen, Suppen und Soßen • für Sondennahrungen geeignet
Dosierung	<ul style="list-style-type: none"> • Unter Berücksichtigung des individuellen Energiebedarfs gibt der Diätplan die Tagesmenge an MaltoCal¹⁹ vor. Idealerweise wird die Tagesmenge auf mehrere Einzelportionen verteilt.
Standardlösung	<ul style="list-style-type: none"> • 25 g MaltoCal¹⁹ in 100 ml Trinkwasser
Osmolalität der Standardlösung	<ul style="list-style-type: none"> • 237 mosmol/kg Trinkwasser • Die Standardlösung verhält sich somit im Verdauungstrakt isoton.
Anwendung	<ul style="list-style-type: none"> • MaltoCal¹⁹ löst sich hervorragend in warmen und kalten Speisen und Getränken. • MaltoCal¹⁹ wird einfach den Speisen, z. B. pürierten Speisen, Suppen, Saucen und Desserts sowie Getränken hinzugegeben. Ein vorheriges Anrühren ist nicht notwendig. • Einstreuen – umrühren oder mixen – fertig!
Beispiele	<ul style="list-style-type: none"> • 5 - 50 g MaltoCal¹⁹ in 200 ml Getränk. Das sind zusätzlich ca. 19 - 190 kcal. • 15 - 25 g MaltoCal¹⁹ in 150 g Kompott. Das sind zusätzlich ca. 57 - 95 kcal. <p>⇒ Tipp: MaltoCal¹⁹ ist auch zum Kochen und Backen geeignet. Im Rezeptheft „Leckerer mit MaltoCal¹⁹“ finden Sie viele Ideen und Anregungen zu Einsatzmöglichkeiten von MaltoCal¹⁹. Das Rezeptheft kann kostenfrei zum Produkt dazu bestellt werden.</p>

NÄHRWERTE

MaltoCal ¹⁹		100 g	25 g	20 g 1 Sachet
Brennwert				
	kJ	1632	408	326
	kcal	384	96	77
Fett	g	0	0	0
davon Fettsäuren (FS)				
gesättigte FS	g	0	0	0
Kohlenhydrate	g	96	24	19
davon Zucker	g	6	1,5	1,2
Ballaststoffe	g	0	0	0
Eiweiß	g	0	0	0
Salz	g	<0,01	<0,01	<0,01

Mineralstoffe

Kalium	mg	<1	<0,3	< 0,2
Chlorid	mg	<5	<1,2	< 1,0
Calcium	mg	<1	<0,3	< 0,2
Phosphor	mg	<9	<2,2	< 1,8

WEITERE NÄHRWERTE

Glukose	g	1,5	0,4	0,3
Maltose und Isomaltose	g	4,5	1,1	0,9
höhere Glukose-Saccharide	g	90	22	18
Fruktose	g	0	0	0
Galaktose	g	0	0	0
Laktose	g	0	0	0
Saccharose	g	0	0	0
Natrium	mg	< 5	<1,2	< 1,0

OSMOLALITÄT

MaltoCal ¹⁹ (g)	Wasser (ml)	Osmolalität (mosmol/kg Trinkwasser)
10	100	89
20	100	187
25	100	237

ZUTATEN

Maltodextrin (Dextroseäquivalent 18 - 20) aus Maisstärke.

Wichtiger Hinweis

MaltoCal¹⁹ enthält leicht verfügbare Kohlenhydrate. Bei Störungen der Glukose-Toleranz nur unter sorgfältiger Stoffwechselkontrolle verwenden.

Liefereinheit	1000 g Dose	6 x 1000 g Dose	1500 g Eimer	6 x 1500 g Eimer	1000 g Nachfüllbeutel	6 x 1000 g Nachfüllbeutel	25 x 20 g = 500 g Sachet
PZN	00611198	00746780	-	-	01892489	01892495	01030739
Artikel-Nummer	49-002-10010	49-002-10000	49-002-10061	49-002-10060	49-002-10030	49-002-10020	49-002-10013
Lagerhinweis	Kühl und trocken lagern.						