

RICE

SUSTITUTO DEL ARROZ BAJO EN PROTEÍNAS

400 g

PREPARACIÓN: Cocer la pasta en abundante agua hirviendo (2 litros de agua por cada 100 gramos de pasta), removiendo regularmente. Añadir sal al agua según las recomendaciones de la dieta. Tiempo de cocción: 9-11 minutos.

Alimentos para usos médicos especiales. Para el manejo dietético de errores congénitos del metabolismo proteico e insuficiencia renal que requieran una dieta de bajo contenido en proteínas.



- ✓ Perfecto como acompañamiento
- ✓ Ideal para elaborar risottos, paellas o ensaladas de arroz

INGREDIENTES: Almidón de maíz, almidón de arroz, espesante: celulosa; inulina de achicoria, harina de arroz, emulgente: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos.

Número de artículo	Peso	Código EAN
5704240000	400 g	8 008698 013472

Información nutricional	100 g	1 ración 80 g
Valor energético	1452 kJ 343 kcal	1162 kJ 274 kcal
Grasas	1,3 g	1,0 g
de las cuales saturadas	0,6 g	0,5 g
Hidratos de carbono	79 g	63 g
de los cuales azúcares	0 g	0 g
Fibra alimentaria	6,6 g	5,3 g
Proteínas	0,5 g	0,4 g
Fenilalanina	20 mg	16 mg
Tirosina	14 mg	11 mg
Leucina	41 mg	33 mg
Sal	0,05 g	0,04 g
de las cuales sodio	20 mg	16 mg
Potasio	7 mg	6 mg
Fósforo	21 mg	17 mg

Mevalia | LOW PROTEIN

A brand of **DrSchär**

www.mevalia.com
info@mevalia.com