

Composition	100 g
Valeur énergétique	1.520 kJ (358 kcal)
Equivalent de pain	7 EP
Protéines	0,2 g
Hydrates de carbone	86,0 g
dont :	
sucre	1,4 g
• glucose	0,5 g
• maltose	1,0 g
polysaccharide	84,5 g
• amidon	38,3 g
Graisses	0,1 g
dont :	
acides gras saturés	0 g
Fibres alimentaires	6,4 g

Apport énergétique : 0 % de protéines ; 0 % de lipides ; 96 % de glucides ; 4 % de fibres alimentaires



Avec des propriétés résistantes à l'amylase POUR UNE DÉGLUTITION PLUS SÛRE

Ingrédients

Maltodextrine, amidon de maïs modifié, gomme tara, xanthane, farine de graines de guar.

Composition	100 g
Minéraux	
Sodium	116 mg
Autres micronutriments*	-

* Les vitamines et les minéraux peuvent être contenus en quantité insignifiante sur le plan nutritionnel et physiologique.

Caractéristiques du produit

- goût neutre et épaississant instantané
- simple à utiliser
- résistant à l'amylase → la consistance reste stable lors du contact avec la salive
- liquide épaissi peut être résorbé par le corps
- utilisation dans des boissons froides et chaudes, dans des purées et des aliments buvables

Indications

Carence alimentaire liée à une maladie, avant tout lors :

- Troubles de la déglutition comme, par exemple, en présence
 - de maladies neurologiques telles qu'accident vasculaire cérébral, maladie de Parkinson, sclérose en plaques
 - de maladies oncologiques

Contre-indications

Nutlis Powder ne doit pas être utilisé si un apport alimentaire médical par voie entérale est en général interdit ou s'il existe une intolérance à l'une des substances contenues.

Pas indiqué chez les enfants en-dessous de 3 ans.

Pas indiqué comme alimentation exclusive.

Quantité journalière recommandée

A l'aide de Nutlis Powder, les liquides peuvent être épaissis à différentes consistances (sirop, miel, pudding). La quantité nécessaire de poudre dépend du type de liquide à épaissir (par exemple : thé, jus, alimentation buvable ou purée).