

RESOURCE® ULTRA: QUALITÉ ENCORE MEILLEURE POUR UNE RÉUSSITE THÉRAPEUTIQUE MAXIMALE

- **Hautement concentré en protéines (28 g*)**
- **Qualité optimale des protéines** (52 % caséine: **48 %** lactosérum)
- **3,5 g de leucine naturellement présente** pour augmenter la synthèse protéique*
- **Haute densité énergétique (450 kcal*)**
- **4 saveurs appréciées** pour une bonne observance

* par bouteille de 200 ml

- **Pauvre en lactose (<0.5 g/100 ml)**
- **Sans gluten**
- **Index glycémique bas <55**



Vanille



Fraise



Café



Caramel

Disponible
en bouteilles
de 125 ml
et 200 ml

VALEURS NUTRITIONNELLES

RESOURCE® ULTRA

125 ml 200 ml

Energie	kcal	281	450
	kJ	1'180	1'888
	kcal/ml	2.25	2.25
Protéines	g	17.5	28
	% kcal	25%	25%
Source des protéines 52% caséine; 48% lactosérum			
Leucine	g	2.16	3.5
Glucides	g	28	46
	% kcal	40%	40%
Sucre	g	12	19.2
Lipides	g	11.0	17.4
	% kcal	35%	35%
Acides gras saturés	g	0.94	1.5
Acides gras insaturés	g	6.88	11
Acides gras poly-insaturés	g	2.7	4.4
Minéraux			
Sodium	mg	31	50
Potassium	mg	187	300
Chlorure	mg	69	110
Calcium	mg	300	480
Phosphore	mg	187	300

Magnésium	mg	31	50
Fer	mg	3.9	6.2
Zinc	mg	3.2	5.2
Cuivre	µg	0.62	1.0
Manganèse	mg	0.50	0.80
Fluorure	µg	0.38	0.60
Sélénium	µg	20	32
Chrome	µg	20	32
Molybdène	µg	24	38
Iode	µg	47	76

Vitamines			
A	µg	250	400
D	µg	3.1	5.0
E	mg	6.3	10.0
K	µg	21	34
C	mg	38	60
B1	mg	0.85	1.36
B2	mg	0.50	0.80
Niacine	mg NE	6.88	11
B6	mg	0.7	1.12
Acide folique	µg	90	144
B12	µg	1.00	1.52
Biotine	µg	18.75	30
Acide pantothénique	mg	1.62	2.6

Contenu en eau	g	81	130
----------------	---	----	-----

Ingrédients: Eau, sirop de glucose, protéines de lait, huile de colza, sucre, émulsifiant (E471), minéraux (citrate de magnésium, chlorure de potassium, citrate de potassium, sulfate ferreux, sulfate de zinc, sulfate de cuivre, sulfate de manganèse, fluorure de sodium, chlorure de chrome, iodure de potassium, sélénate de sodium, molybdate de sodium), vitamines (C, E, niacine, acide pantothénique, B6, B1, B2, A, acide folique, biotine, K, D, B12), correcteurs d'acidité (E525, E330), arôme. Colorants: Vanille E160a; Fraise E120; Café E150d; Caramel E150d.

Références: 1. Volkert D et al. ESPEN guideline on clinical nutrition and hydration in geriatrics. Clin. Nutr. 2019;38:10-47. doi: 10.1016/j.clnu.2018.05.024. 2. Devries MC, Phillips MC. Supplemental Protein in Support of Muscle Mass and Health: Advantage Whey. Journal of Food Science 2015;80(S1):A8-15. doi: 10.1111/1750-3841.12802 3. Shimomura, Y et al. Nutraceutical effects of branched-chain amino acids on skeletal muscle. The Journal of nutrition 2006;136:529S-532S. 4. Gartlick PJ. The role of leucine in the regulation of protein metabolism. The Journal of nutrition 2005;135:1553S-1556S. 5. Zanchi NE, Nicasro H, Lancha AH. Potential antiproteolytic effects of L-leucine: observations of in vitro and in vivo studies. Nutrition & Metabolism 2008;5:20. doi: 10.1186/1471-2458-9-39 6. Zak M et al. Combined effects of functionally-oriented exercise regimens and nutritional supplementation on both the institutionalised and free-living frail elderly (double-blind, randomised clinical trial). BMC Public Health. 2009;9:39. doi: 10.1186/1471-2458-9-39 7. Esmarck B et al. Timing of postexercise protein intake is important for muscle hypertrophy with resistance training in elderly humans. J Physiol. 2001;535(1):301-311. 8. Jordan LY et al. Nitrogen balance in older individuals in energy balance depends on timing of protein intake. J Gerontol A Biol Sci Med Sci. 2010;65A(10):1068-1076. doi: 10.1093/gerona/gdq123. 9. Burd NA, Yang Y, Moore DR, Tang JE, Tarnopolsky MA, Phillips SM. Greater stimulation of myofibrillar protein synthesis with ingestion of whey protein isolate v. micellar casein at rest and after resistance exercise in elderly men. Br J Nutr. 2012;108:958-62. doi: 10.1017/S0007114511006271 10. Bauer J et al. Evidencebased recommendations for optimal dietary protein intake in older people: a position paper from the PROT-AGE Study Group. J Am Med Dir Assoc. 2013;14(8):542-59. doi: 10.1016/j.jamda.2013.05.021.