

NutAvant[®]

E S P E S A N T E

Instantáneo, homogéneo y sin grumos.



 APTO PARA CELÍACOS



SABOR NEUTRO

1X250 gr
C.I. 504327
6X250 gr
C.I. 504328

Espesante

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	100 g	4,1 g*	
Valor energético	1466/344	63/15	kJ/kcal
Grasas	0	0	g
De las cuales: Saturadas	0	0	g
Hidratos de carbono	85	3,5	g
De los cuales: Azúcares	0	0	g
Fibra alimentaria	0	0	g
Proteínas	0	0	g
Sal	0,44	0,02	g
De la cual: Sodio	176	7,2	mg

* por dosis.

COMPOSICIÓN

Almidón de maíz modificado.

INDICACIONES

Indicado para el tratamiento nutricional de pacientes con alteraciones mecánicas de la deglución:

- Enfermedades neurológicas.
- Accidente cerebrovascular.
- Neurocirugía.
- Pacientes con riesgo de broncoaspiración.
- Cirugía o traumatismo maxilofacial.
- Cirugía o radioterapia en ORL.
- Oncología.
- Geriatría.
- Deshidratación en pacientes con disfagia.
- Adecuado para pacientes mayores de 3 años.

MODO DE EMPLEO

Añadir a líquidos o semisólidos, fríos o calientes, el número de dosificadores necesarios para obtener la textura deseada (ver gráfica) y agitar energicamente.

Espesa de forma sencilla líquidos (bebidas, alimentos como sopas, purés, lácteos, etc) y las fórmulas de NutAvant, consiguiendo adaptar la textura a las necesidades del paciente.

- **Consistencia estable en el tiempo.**
- **Prácticamente sin modificación del sabor.**

Instantáneo, homogéneo y sin grumos



SABOR NEUTRO

Textura deseada

Volumen

Néctar

Miel

Pudding

Bebidas, Sopas,
Purés, etc.

100 ml

4,1 g

6,15 g

8,2 g

NutAvant[®]

1 Dosificador raso

1,5 Dosificadores rasos

2 Dosificadores rasos

