

Financiado por:  
**SNS**  
Sistema Nacional de Salud

# NutAvant<sup>®</sup>

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

Esesante

### 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.
- Geriatria.
- 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*

Dosificador incluido

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
				