

## FUENTES DE NUTRIENTES

### PROTEÍNAS

5,4 g / 100 ml

Hidrolizado de proteína de suero lácteo, complejo de aminoácidos, aislado de proteína de guisante, otros.

### GRASAS

4,7 g / 100 ml

Aceite de cáñola, aceite de girasol, lecitina de soja, otros.

### HIDRATOS DE CARBONO

14 g / 100 ml

Maltodextrina, sacarosa, otros.

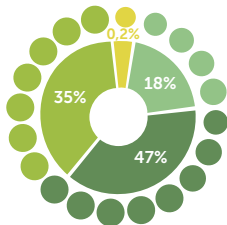
### FIBRA ALIMENTARIA

0,08 g / 100 ml

Alisado proteína de guisante, otros.

### PERFIL NUTRICIONAL

Densidad calórica: 1,21 Kcal/ml. P/CHO/G/F = 18/47/35/0,1



- Proteínas
- Hidratos de Carbono
- Grasas
- Fibra

Osmolaridad

552 mOsm/l

## INDICACIONES

- Pacientes malnutridos o en riesgo nutricional con altos requerimientos calórico-proteicos:
  - Pacientes con desnutrición o riesgo nutricional con problemas relacionados con insuficiencia hepática.
  - Pacientes con cirrosis.
  - Pacientes con hígado graso no alcohólico.
  - Pacientes con esteatohepatitis no alcohólica.

## MODO DE EMPLEO

- Disolver el contenido de un sobre en 250 ml de agua.
- Agitar hasta homogeneización.
- Consumir en el acto.

## APORTE POR SOBRE DE 80g

