

## MaltoCal<sup>19</sup>



- MaltoCal<sup>19</sup> ist ein leicht lösliches Glukose-Saccharid-Gemisch – auch Maltodextrin genannt – zur Energieanreicherung mit Kohlenhydraten in der Diätetik
- ideal zur Anreicherung von Speisen und Getränken – geeignet für Säuglinge, Kinder und Erwachsene
- in der Dose, im Nachfüllbeutel, im Kunststoffeimer und im praktischen Portionsbeutel (Sachet)

<b>Produkt-eigenschaften</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• hohes Energieangebot in Form von leicht verfügbaren Kohlenhydraten</li><li>• geringe osmotische Wirkung (siehe Osmolalität)</li><li>• keine andickende oder quellende Wirkung, d.h. weder Volumen noch Konsistenzveränderung von Speisen und Getränken</li><li>• rein pflanzlich, da aus Maisstärke (GMO-frei), vegan</li><li>• frei von Fruktose, Laktose, Galaktose, Saccharose, Eiweiß, Ballaststoffen und Gluten</li><li>• streng natrium- und elektrolytarm</li><li>• geruchlos und nahezu geschmacksneutral, geringe Süßkraft</li><li>• koch- und backstabil</li><li>• sehr gute Verträglichkeit auch in hohen Konzentrationen</li><li>• leicht löslich in Getränken, Pudding, Müsli, Brei, pürierten Speisen, Suppen und Soßen</li><li>• für Sondennahrungen geeignet</li></ul>
<b>Dosierung</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Unter Berücksichtigung des individuellen Energiebedarfs gibt der Diätplan die Tagesmenge an MaltoCal<sup>19</sup> vor. Idealerweise wird die Tagesmenge auf mehrere Einzelportionen verteilt.</li></ul>
<b>Standardauflösung</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 20 g MaltoCal<sup>19</sup> in 100 ml Trinkwasser</li></ul>
<b>Osmolalität der Standardauflösung</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 237 mosmol/kg Trinkwasser</li><li>• Die Standardauflösung verhält sich somit im Verdauungstrakt isoton.</li></ul>
<b>Anwendung</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• MaltoCal<sup>19</sup> löst sich hervorragend in warmen und kalten Speisen und Getränken.</li><li>• MaltoCal<sup>19</sup> wird einfach den Speisen, z.B. pürierten Speisen, Suppen, Saucen und Desserts sowie Getränken hinzugegeben. Ein vorheriges Anrühren ist nicht notwendig.</li><li>• Einstreuen – umrühren oder mixen – fertig!</li></ul>
<b>Beispiele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ca. 20 g MaltoCal<sup>19</sup> für 200 ml Getränk oder 150 g Kompott, Kartoffelbrei oder Gemüse-püree verwenden.</li></ul> <p>⇒ Tipp: MaltoCal<sup>19</sup> ist auch zum Kochen und Backen geeignet. Im Rezeptheft „Leckerer mit MaltoCal<sup>6</sup> &amp; MaltoCal<sup>19</sup>“ finden Sie viele Ideen und Anregungen zu Einsatzmöglichkeiten von MaltoCal<sup>19</sup>. Das Rezeptheft kann kostenfrei zum Produkt dazu bestellt werden.</p>

**NÄHRWERTE**

		100 g	20 g 1 Sachet
MaltoCal <sup>19</sup>			
<b>Brennwert</b>			
	kJ	1632	326
	kcal	384	77
<b>Fett</b>	g	0	0
davon Fettsäuren (FS)			
gesättigte FS	g	0	0
<b>Kohlenhydrate</b>	g	96	19
davon Zucker	g	6	1,2
<b>Ballaststoffe</b>	g	0	0
<b>Eiweiß</b>	g	0	0
<b>Salz</b>	g	<0,01	<0,01

**Mineralstoffe**

Kalium	mg	<1	<0,2
Chlorid	mg	<5	<1,0
Calcium	mg	<1	<0,2
Phosphor	mg	<9	<1,8

**WEITERE NÄHRWERTE**

Glukose	g	1,5	0,3
Maltose und Isomaltose	g	4,5	0,9
höhere Glukose-Saccharide	g	90	18
Fruktose	g	0	0
Galaktose	g	0	0
Laktose	g	0	0
Saccharose	g	0	0
Natrium	mg	<5	<1,0

**OSMOLALITÄT**

MaltoCal <sup>19</sup> (g)	Wasser (ml)	Osmolalität (mosmol/kg Trinkwasser)
10	100	89
20	100	187

**ZUTATEN**

Maltodextrin (Dextroseäquivalent 18 - 20) aus Maisstärke.

**Wichtiger Hinweis**

MaltoCal<sup>19</sup> enthält leicht verfügbare Kohlenhydrate. Bei Störungen der Glukose-Toleranz nur unter sorgfältiger Stoffwechselkontrolle verwenden.

Liefereinheit	1000 g Dose	6 x 1000 g Dose	1500 g Eimer	6 x 1500 g Eimer	1000 g Nachfüllbeutel	6 x 1000 g Nachfüllbeutel	25 x 20 g = 500 g Sachet
PZN	00611198	00746780	11384512	11384529	01892489	01892495	01030739
Artikel-Nummer	49-002-10010	49-002-10000	49-002-10061	49-002-10060	49-002-10030	49-002-10020	49-002-10013
Lagerhinweis	Trocken lagern.						