

MaltoCal¹⁹



- MaltoCal¹⁹ 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)

Produkt-eigenschaften	<ul style="list-style-type: none">• hohes Energieangebot in Form von leicht verfügbaren Kohlenhydraten• geringe osmotische Wirkung (siehe Osmolalität)• keine andickende oder quellende Wirkung, d.h. weder Volumen noch Konsistenzveränderung von Speisen und Getränken• rein pflanzlich, da aus Maisstärke (GMO-frei), vegan• frei von Fruktose, Laktose, Galaktose, Saccharose, Eiweiß, Ballaststoffen und Gluten• streng natrium- und elektrolytarm• geruchlos und nahezu geschmacksneutral, geringe Süßkraft• koch- und backstabil• sehr gute Verträglichkeit auch in hohen Konzentrationen• leicht löslich in Getränken, Pudding, Müsli, Brei, pürierten Speisen, Suppen und Soßen• für Sondennahrungen geeignet
Dosierung	<ul style="list-style-type: none">• Unter Berücksichtigung des individuellen Energiebedarfs gibt der Diätplan die Tagesmenge an MaltoCal¹⁹ vor. Idealerweise wird die Tagesmenge auf mehrere Einzelportionen verteilt.
Standardauflösung	<ul style="list-style-type: none">• 20 g MaltoCal¹⁹ in 100 ml Trinkwasser
Osmolalität der Standardauflösung	<ul style="list-style-type: none">• 237 mosmol/kg Trinkwasser• Die Standardauflösung verhält sich somit im Verdauungstrakt isoton.
Anwendung	<ul style="list-style-type: none">• MaltoCal¹⁹ löst sich hervorragend in warmen und kalten Speisen und Getränken.• MaltoCal¹⁹ wird einfach den Speisen, z.B. pürierten Speisen, Suppen, Saucen und Desserts sowie Getränken hinzugegeben. Ein vorheriges Anrühren ist nicht notwendig.• Einstreuen – umrühren oder mixen – fertig!
Beispiele	<ul style="list-style-type: none">• Ca. 20 g MaltoCal¹⁹ für 200 ml Getränk oder 150 g Kompott, Kartoffelbrei oder Gemüse-püree verwenden. <p>⇒ Tipp: MaltoCal¹⁹ ist auch zum Kochen und Backen geeignet. Im Rezeptheft „Leckerer mit MaltoCal⁶ & MaltoCal¹⁹“ finden Sie viele Ideen und Anregungen zu Einsatzmöglichkeiten von MaltoCal¹⁹. Das Rezeptheft kann kostenfrei zum Produkt dazu bestellt werden.</p>

NÄHRWERTE

MaltoCal ¹⁹		100 g	20 g 1 Sachet
Brennwert			
	kJ	1632	326
	kcal	384	77
Fett	g	0	0
davon Fettsäuren (FS)			
gesättigte FS	g	0	0
Kohlenhydrate	g	96	19
davon Zucker	g	6	1,2
Ballaststoffe	g	0	0
Eiweiß	g	0	0
Salz	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 ¹⁹ (g)	Wasser (ml)	Osmolalität (mosmol/kg Trinkwasser)
10	100	89
20	100	187

ZUTATEN

Maltodextrin (Dextroseäquivalent 18 - 20) aus Maisstärke.

Wichtiger Hinweis

MaltoCal¹⁹ 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.						