

Loprofin Egg Replacer - Statt Ei

Produkt-Steckbrief

- eiweißarmer Eiersatz
- für goldgelbes Gebäck und zarte Bindung
- 2 TL (10 g) + 4 EL (60 ml) Wasser ergeben 1 Ei
- Pulver zum Anrühren



Produktinformationen

Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei Störungen im Aminosäurenstoffwechsel (z. B. PKU, MSUD) und anderen Erkrankungen, die eine eiweißarme Ernährung erfordern.

Anwendung

Loprofin Egg Replacer ist ein Eierersatz für die eiweißarme Ernährung. Einfach nach Packungsangabe zubereiten und zum Kochen und Backen verwenden.

Die tägliche Gesamtmenge richtet sich nach Alter, Körpergewicht und individueller Stoffwechselsituation des Patienten. Dieses Produkt eignet sich zur Verwendung im Rahmen einer abwechslungsreichen, eiweißarmen Ernährung, um den Nährstoffbedarf des Patienten zu decken.

Zutaten

Kartoffelstärke, modifizierte Tapiokastärke, Verdickungsmittel (Natriumcarboxmethylcellulose), Säureregulator (Monocalciumphosphat), Farbstoff (β -Carotin), Triebmittel (Kaliumhydrogencarbonat).

Bestellinformationen

PZN (DE) :

PZN (AT) :

Pharmacode :

Kleinste Versandeinheit : 500 g (2 x 250 g)

Nährwerte

Nährwertzusammensetzung	Einheit	100g	Nährwertzusammensetzung	Einheit	100g
Energie	kJ	1465	L-Arginin	mg	2
Energie	kcal	346	L-Cystin	mg	< 2
Fett	g	0,3	L-Isoleucin	mg	1
davon			L-Threonin	mg	1,5
gesättigte Fettsäuren	g	0,13	L-Valin	mg	1,5
Kohlenhydrate	g	81,8	Salz	g	1,4
davon			Mineralstoffe		
Zucker	g	0,2	Natrium	mg	572
Ballaststoffe	g	7,2	Kalium	mg	300
Eiweiß	g	0,33	Phosphor	mg	207
davon					
L-Leucin	mg	2,5			
L-Lysin	mg	2			
L-Methionin	mg	< 2			
L-Phenylalanin	mg	< 5			
L-Tyrosin	mg	< 2			