Vitabite™

Che cos'è Vitabite™?

Vitabite™ è una **barretta a basso contenuto proteico** indicato per la gestione dietetica di pazienti che necessitano di una dieta a ridotto apporto proteico.

Ogni tavoletta (25 g) contiene:

- 137 kcal
- 8,4 di lipidi
- 0,06 g di proteine
- 15,4 g di carboidrati

Vitabite™ è indicato per pazienti affetti da:

- errori congeniti del metabolismo delle proteine
- patologie renali
- patologie epatiche

che necessitano di una dieta a ridotto apporto proteico.

Vitabite™ è indicato dall'età di 3 anni in poi.

Presenza allergeni:

Contiene lattosio.
Contiene soia (lecitina di soia).
Può contenere nocciole.

Conservazione:

Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore.
Una volta aperto, richiudere e utilizzare entro 4 settimane.

Confezione:

7 tavolette da 25 g (7x25 g).

Gusto:

Cioccolato.

Avvertenze:
Usare sotto controllo medico. Non adatto come unica fonte di nutrimento.

Informazioni Nutrizionali		100 g	25 g
Energia	kJ kcal	2291 549	573 137
Grassi di cui: acidi grassi saturi	g g	33,4 30,4	8,4 7,6
Carboidrati di cui: zuccheri	g g	61,4 59,1	15,4 14,8
Fibre	g	0,9	0,2
Proteine	g	0,22	0,06
Sale	g	<0,03	<0,01
Minerali			
Sodio	mg mmol	<10 <0,4	<2,5 <0,1
Potassio	mg mmol	<100 <2,5	<25 <0,63
Fosforo	mg mmol	<50 <2	<12,5 <0,4

Aminoacidogramma		100 g	25 g
L-Isoleucina	mg	<8	<2
L-leucina	mg	<16	<4
L-fenilalanina	mg	<10	<2,5
L-tirosina	mg	<5	<1,3
L-Valina	mg	<15	<3,8

Vitabite™ può essere assunto come snack oppure può essere aggiunto a numerose ricette.

Biscotti al cioccolato

Tempo di preparazione: 10-15 minuti

Ingredienti:

- 100 g di preparato per dolci a basso contenuto proteico
- 75 g di zucchero di canna
- 50 g di burro
- Mezzo cucchiaino di essenza di vaniglia
- Mezzo cucchiaino di sostituto delle uova
- 1 pizzico di sale
- 3 tavolette di Vitabite™ tagliate a pezzetti

Preparazione:

1. Ricoprire i cubetti di Vitabite™ con una piccola quantità di preparato per dolci a basso contenuto proteico.
2. Riscaldare il forno a 200° C.
3. Mescolare il burro e lo zucchero fino ad ottenere una consistenza cremosa e morbida.
4. Aggiungere il sostituto delle uova e l'acqua, il preparato per dolci a basso contenuto proteico, il sale e l'essenza di vaniglia. Mescolare bene fino ad ottenere un impasto omogeneo.
5. Aggiungere i quadretti di Vitabite™ ricoperti di preparato per dolci all'impasto.
6. Rivestire una teglia con carta da forno. Fare piccole palle di impasto utilizzando un cucchiaino. Posizionarle nella teglia e appiattirle.
7. Cuocere per 10-15 minuti fino a che non assumono un colore dorato.
8. Togliere i biscotti dalla teglia usando una spatola e lasciare raffreddare finchè non sono pronti.

Codici	Vitabite™
Cod. PARAF	976776548
Cod. Prodotto	12247440
Cod. EAN	5060014051103
Confezione	7 x 25 g
Indicazione	Dai 3 anni

PRO ZERO™

Per completare la gamma, prova anche la nostra alternativa proteica al latte

18 x 250 ml

Scori di più su: **www.vitaflo.it**

Vitaflo

Innovation in Nutrition

A Nestlé Health Science Company

® Reg. Trademarks of Societé des Produits Nestlé S.A.
© Societé des Produits Nestlé S.A. 2015. All rights reserved.

Vitaflo International Ltd
Suite 1.11, South Harrington Building, 182 Sefton Street, Brunswick Business Park, Liverpool L3 4BQ, UK.
Nestlé Health Science - Nestlé Italiana S.p.A- via del Mulino 6 - 20090 Assago (Milano)
Numero Verde: 800-434434 - www.vitaflo.it - www.myketogenicdiet.co.uk - Ordini: vitaflo@it.nestle.com

Materiale destinato ai Sigg. Medici ed Operatori sanitari - **4631577** - Febbraio 2019