

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 (Natriumcarboxymethylcellulose), Säureregulator (Monocalciumphosphat), Farbstoff (β-Carotin), Triebmittel (Kaliumhydrogencarbonat).

Bestellinformationen

Kleinste Versandeinheit: 500 g (2 x 250 g)

Nährwerte

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

Nährwertzusammensetzung	Einheit	100g
Salz	g	1,4
Mineralstoffe		
Natrium	mg	572
Kalium	mg	300
Phosphor	mg	207