

- Bajo contenido proteico para el tratamiento nutricional de patologías que requieren dietas restringidas en el aporte de proteínas y aminoácidos.
- Aporta energía y nutrientes para un adecuado estado nutricional.
- Facilita la adherencia al tratamiento permitiendo una dieta más amplia y variada.

	_	rc	Pro	*	633
1	_		Pro	7	
	_		oPro	7	
	_			D. T.	
	_				
YAZ	PREMEZI CUCAR IM			600	
YAZ	CUCARIM		SE DE ALMIDONES LE SABOR CHOCOLAT S ESPECIALES		SM
		EPALPASI	LE SABOR CHOCOLAT		
			3 ESPECIALES	The same	
madán	Marketal		Perfil de amin	nácidos	
macion	Nutrici	ional	ma / 100 a de pr	oducto	
n = 100 g					
nes por en	ivase: 3	_			
	Cantidad	9004		26.7	
		-	Containina (mol	49,1	
(KCM/k,I)		18		247,8	
oranos (g)			Glicina (mg)		
origi otolorita			Histidina (mg)		
otales (g)			Isoleucina (mg)		
muradas (g)			Leucina (mg)		
mentaria (a)				9.2	
wil .				70.7	
				51,7	
Michigan con bear	e ir unu dieta di	2.0004cal		14,8	
spendiends de sus	Literaridades e	They over a			
		O Annual	Calcinate new State 43-0	DASSES DATE BASES	
			Epido Consiler 3765 (C)		
Alide Solice 2.2					
			PESO 2	nn q	
A spropret put		Mantera a	NETO 3	UU J	
	N CONSISTENCIA		INDUSTRIA	ARGENTINA	
me man		do.Cocinar a		101111111	
Lote No / Ver		- 1		HIIIIII,	
		_	7 798321	0.0013202	
				at ambient best year	
	en = 100 g their poor en (Real A.I) distatos (g) to (g) totales (g) trans (g) tra	n = 10/20 granted Control of Cont	See poet envoice 3 Caretado vete en processione de la companya del la companya de la companya de la companya del	n = 100g and policy of the properties of the pro	n = 100g

Presentación: Envase con 300 g de polvo.

Información Nutricional

Porción = 100 g Porciones por envase: 3

Cantidad por porción	%VD*
357/1494	18
88	29
0,9	1
0,14	0
0	0
0	0
0,8	3
343	14
	357/1494 88 0,9 0,14 0 0

(*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Perfil	de a	mino	ácio	los
ma/10)0 a d	e pro	ducto	2

Alanina (mg)	28,7
Arginina (mg)	84,5
Cistina (mg)	26,7
Fenilalanina (mg)	49,1
Glutamina (mg)	247,8
Glicina (mg)	38,5
Histidina (mg)	32
Isoleucina (mg)	28,9
Leucina (mg)	67,8
Lisina (mg)	23,1
Metionina (mg)	9,2
Prolina (mg)	70,7
Serina (mg)	51,7
Treonina (mg)	14,8
Tirosina (mg)	31,1
Triptofano (mg)	ND
Valina (mg)	42,6

Ingredientes: Almidón de trigo, Azúcar impalpable, Almidón de maíz, Fécula de mandioca, Harina de trigo enriquecida (*), Almidón modificado, Sal, ARO: Aromatizante artificial de chocolate, Aromatizante artificial de vainilla, COL: (INS 150a) RAI: Polvo de hornear, EST: (INS 466), (INS 412), (INS 415). (*) Ley 25630 (Harina, hierro: 30 mg/kg, ácido fólico: 2,2 mg/kg, vitamina B1: 6,3 mg/kg, vitamina B2: 1,3 mg/kg, niacina: 13,0mg/kg).

Preparación: poner en un bowl 35 g de manteca a punto pomada, agregar 100 g de **ZeroPro brownies** de a poco e ir agregando 90 ml de agua hasta lograr una consistencia símil bizcochuelo. Poner en molde previamente aceitado. Cocinar a 180º por 25 min. *Rinde para 2 brownies de 9 cm x 9 cm.*



(Para realizar una placa completa: utilizar 105 g de manteca pomada, 300 g de **ZeroPro brownies** y 270 ml de agua).