



PREMEZCLA A BASE DE ACEITE DE PALMA Y HARINA DE ALMENDRAS SABOR VAINILLA PARA DIETAS ESPECIALES.

## Información nutricional

	Cantidad por 100 g	Cantidad por 35 g	Cantidad por muffin de 60 g*
Energía (kcal/kJ)	639/2674	224/936	250/1046
Carbohidratos totales (	g) 1,2	0,4	0,4
Azúcares totales (g)	0	0	0
Azúcares añadidos (g)	0	0	0
Proteínas (g)	13,2	4,6	4,6
Grasas totales (g)	47,8	16,7	19,7
Saturadas (g)	20,9	7,3	7,6
Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentaria (g)	30,4	10,6	10,6
Sodio (mg)	1367	478,5	478,5

(\*) Según el modo de preparación del envase.

INDICACIÓN: Cetomix vainilla puede ser utilizado en aquellos pacientes que tiene indicación de terapia cetogénica como tratamiento nutricional de la epilepsia refractaria o en otras patologías cuya indicación sea la terapia cetogénica.

FORMA DE PREPARACIÓN: Para obtener un muffin de 60 g colocar en un bowl 35 g de Cetomix vainilla, agregar 3 cc de aceite y 20 cc de agua. Mezclar hasta obtener una masa. Colocar la preparación en un molde de muffins. Cocinar a 180°C por 15 min.

**INGREDIENTES:** Mezcla de aceite de palma, jarabe de glucosa y proteína láctea, harina de almendras, albúmina, polvo de hornear, saborizante artificial sabor vainilla, EMU: lecitina de soja (INS 322), EST: pectinas (INS 440); carboximetilceluloca sódica (INS 466), RAI: bicarbonato de sodio (INS 500ii), EDU: sucralosa (INS 955) (0,052mg/100g), potasio acesulfamo (INS 950) (0,0033mg/100g), arpartamo (INS 951) (0,015mg/100g). Contiene derivados de almendra, huevo, leche, sulfitos y soja. Fenilcetonuricos contiene fenilalanina. Puede contener trigo, avena, cebada, centeno.

O b\_life.dieta.cetogenica

**Cetomix** 

**условато** 500 g



Cochabamba 3643 - (1252) CABA www.b-life.com.ar Tel: 4932-4816 ESPECIALISTAS EN **NUTRICIÓN** CLÍNICA.



INDICACIÓN: Cetomix chocolate puede ser utilizado en aquellos pacientes que tiene indicación de terapia cetogénica como tratamiento nutricional de la epilepsia refractaria o en otras patologías cuya indicación sea la terapia cetogénica.

## FORMA DE PREPARACIÓN: Para

obtener un muffin de 60 g colocar en un bowl 35 g de Cetomix chocolate, agregar 6 cc de aceite y 20 cc de agua. Mezclar hasta obtener una masa. Colocar la preparación en un molde de muffins. Cocinar a 180°C por 15 min. **INGREDIENTES:** Mezcla de aceite de palma, jarabe de glucosa y proteína láctea, harina de almendras, albúmina, chocolate en polvo al 70%, polvo de hornear, EMU: lecitina de soja (INS 322), EST: pectinas (INS 440); carboximetilceluloca sódica (INS 466), RAI: bicarbonato de sodio (INS 500ii), EDU: sucralosa (INS 955) (0,09mg/100g), potasio acesulfamo (INS 950) (0,0056mg/100g), arpartamo (INS 951) (0,024mg/100g). Contiene derivados de almendra, huevo, leche, sulfitos y soja. Fenilcetonuricos contiene fenilalanina. Puede contener trigo, avena, cebada, centeno, maní y avellanas.

(O) b\_life.dieta.cetogenica



Cochabamba 3643 - (1252) CABA www.b-life.com.ar Tel: 4932-4816 ESPECIALISTAS EN **NUTRICIÓN** CLÍNICA.