Muffins y tortas Report Repo

- 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.



Presentación: Envase con 300 g de polvo.

Información Nutricional

Porción = 100 g Porciones por envase: 3

Cantidad por porción	%VD*
360/1506	18
89	30
38,23	0
0,7	1
0,11	0
0	0
0	0
0,6	2
317	13
	por porción 360/1506 89 38,23 0,7 0,11 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 aminoácidos mg / 100 g de producto

Alanina (mg)	17,5
Arginina (mg)	4,5
Cistina (mg)	16,7
Fenilalanina (mg)	24,1
Glutamina (mg)	172,4
Glicina (mg)	22,1
Histidina (mg)	14,7
Isoleucina (mg)	17,1
Leucina (mg)	35,1
Lisina (mg)	12,4
Metionina (mg)	ND
Prolina (mg)	62,8
Serina (mg)	28,4
Treonina (mg)	19
Tirosina (mg)	8,8
Triptofano (mg)	ND
Valina (mg)	14,1

Ingredientes: Azúcar impalpable, Almidón de trigo, Almidón de maíz, Fécula de mandioca, Harina de trigo enriquecida (*), Almidón modificado, ARO: Aromatizante artificial de vainilla, 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 25 g de manteca a punto pomada, agregar 100 g de **ZeroPro muffins y tortas** de a poco e ir agregando 70 ml agua hasta lograr una consistencia símil bizcochuelo. Poner en moldes de muffins previamente aceitados. Cocinar a 180º por 15 a 20 min. Opcional: se puede agregar ralladura y jugo de limón o naranja. *Rinde para 3 muffins.*



(Para realizar un bizcochuelo de 20 cm de diámetro: utilizar 75 g de manteca pomada, 300 g de **ZeroPro muffins y tortas** y 210 ml de agua).