

# NUTILIS

## LATA 300G



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

### Informações

Espessante alimentar instantâneo a base de amido de milho modificado e gomas alimentícias (gomas tara, xantana e guar), utilizado para espessar preparações quentes ou frias. O mix de gomas alimentícias possui propriedades espessantes e é resistente a ação da amilase, presente na saliva. A associação do amido de milho modificado ao mix de gomas alimentícias confere mais segurança ao ato de deglutição para o paciente disfágico.<sup>1</sup> Os carboidratos aportados pelo produto são provenientes 56% da maltodextrina e 44% do amido de milho modificado.

**Indicações:** Pacientes com disfagia, dificuldade de deglutição

**Sabor:** Sem sabor

**Apresentação/ Rendimento:** 300g / 1086 kcal

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 75			
Porção: 4 g (1 colher-medida)			
	100 g	4 g	%VD*
Valor energético (kcal)	362	14	1
Carboidratos (g)	88	3,5	1
Açúcares totais (g)	1,6	0,1	
Açúcares adicionados (g)	1,6	0,1	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	5,8	0,2	1
Sódio (mg)	91	3,6	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

### Ingredientes

**INGREDIENTES:** maltodextrina, amido de milho modificado, estabilizantes: goma tara, goma xantana e goma guar.

**NÃO CONTÉM  
GLÚTEN.**



## Consistência

Para obter a consistência desejada, adicionar o número de colheres-medida de NUTILIS conforme indicado abaixo:

Quantidade	Alimento	Consistência de xarope	Consistência cremosa	Consistência de pudim
200 ml	Bebidas (café, chá, suco de frutas), sopas	2-3	3-4	4-5
200 ml	Suplementos nutricionais	2-4	4-5	5-7
100 g	Refeições trituradas	-	1	1,5

Cada colher-medida corresponde a 4 g de NUTILIS.

## Modo de Utilização

### Modo de utilização:

- NUTILIS pode ser adicionado a líquidos quentes ou frios, suplementos nutricionais, sopas ou purês.
- Adicionar NUTILIS ao alimento e mexer bem, usando um garfo ou um pequeno batedor manual.
- Deixar repousar por alguns minutos para obter a consistência desejada. Não adicione quantidade extra de NUTILIS durante este tempo de repouso.
- A consistência será mantida após a preparação.
- Não há alteração significativa no sabor dos alimentos.
- Os alimentos espessados podem ser aquecidos, refrigerados ou congelados, sem alterar a sua consistência. NUTILIS não deve ser fervido.

## REFERÊNCIAS

1. Burgos R et al. ESPEN guideline clinical nutrition in neurology. Clinical Nutrition 37 (2018) 354e396