

MEVALIA LOW PROTEIN PIZZA BASE

300 g (2x150 g)

Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät).

Zum Diätmanagement bei angeborenen Stoffwechselstörungen oder anderen Erkrankungen, die eine eiweißarme Diät erfordern.

WICHTIGE HINWEISE:

Nur unter ärztlicher Aufsicht verwenden.
Nicht als einzige Nahrungsquelle geeignet.
Geeignet ab der Einführung der Beikost und nach ärztlicher Absprache.



✓ 2 eiweißarme Pizzaböden

ZUTATEN: Glutenfreie **Weizenstärke**, Wasser, Verdickungsmittel: Cellulose, Guarkernmehl, Hydroxypropylmethylcellulose, Johannisbrotkernmehl; Palmöl, Reissirup, Flohsamenschalen (*Plantago psyllium*), glutenfreie **Weizenfaser**, Reisstärke, Dextrose, Hefe, Maltodextrin, Salz, Sonnenblumenöl, Aroma. Kann Spuren von **Soja** und **Senf** enthalten. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

ZUBEREITUNG: Pizzaböden nach Belieben belegen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C circa 12-14 Minuten backen.

Nährwertdeklaration pro	100 g	150 g	1 Pizzaboden
Energie	1108 kJ 263 kcal	1662 kJ 395 kcal	
Fett	4,2 g	6,3 g	
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g	3,0 g	
Kohlenhydrate	49 g	74 g	
davon Zucker	4,0 g	6,0 g	
Ballaststoffe	13 g	20 g	
Eiweiß	0,9 g	1,4 g	
davon Phenylalanin	20 mg	30 mg	
davon Tyrosin	16 mg	24 mg	
davon Leucin	30 mg	45 mg	
Salz	0,33 g	0,49 g	
davon Natrium	130 mg	195 mg	
Kalium	80 mg	120 mg	
Phosphor	32 mg	48 mg	

Mevalia | LOW PROTEIN

www.mevalia.com
info@mevalia.com

VitaFlo™

Enhancing Lives Together