

MaltoCal¹⁹

Kompakt

- MaltoCal¹⁹ ist ein leicht lösliches Glukose-Saccharid-Gemisch in Pulverform – auch Maltodextrin genannt
- MaltoCal¹⁹ weist ein Dextroseäquivalent von 18 bis 20 auf
- zur Energieanreicherung mit Kohlenhydraten in der Diätetik
- geeignet ab 1 Jahr
- im praktischen Portionsbeutel à 20 g, in der 1000 g Dose und im 1000 g Nachfüllbeutel sowie im 1500 g Kunststoffeimer

Definition

MaltoCal¹⁹ ist ein leicht lösliches Glukose-Saccharid-Gemisch in Pulverform – auch Maltodextrin genannt. MaltoCal¹⁹ weist ein Dextroseäquivalent von 18 bis 20 auf. MaltoCal¹⁹ ist geeignet ab 1 Jahr. MaltoCal¹⁹ verfügt über ein hohes Energieangebot in Form leicht verfügbarer Kohlenhydrate.

MaltoCal¹⁹ ist

- > gering osmotisch wirksam
- > rein pflanzlich, da aus Maisstärke (GMO-frei), vegan
- > glutenfrei
- > saccharosefrei, fruktosefrei, galaktosefrei, laktosefrei und eiweißfrei
- > frei von Ballaststoffen
- > streng natrium- und elektrolytarm
- > geruchlos und nahezu geschmacksneutral
- > nur leicht süßend – ab 30 g pro 100 g Speise/Getränk
- > gut verträglich, auch in hohen Konzentrationen
- > koch- und backstabil
- > ohne andickende Wirkung, d. h. weder Volumen noch Konsistenz von Speisen und Getränken werden verändert
- > leicht löslich in Getränken, Pudding, Müsli, Brei, pürierten Speisen, Suppen und Soßen
- > geeignet für Sondennahrungen – nicht parenteral verwenden.

Anwendungsbeispiele in der Diätetik

- > energieangereicherte Diätformen
- > Kohlenhydrate-Substitution
- > Elementardiäten
- > Flüssigkost und Sondennahrung
- > eiweißarme und/oder elektrolytdefinierte Diätformen.

Dosierung und Anwendung

Ein Diätplan sollte unter Berücksichtigung des individuellen Energiebedarfs des Betroffenen die Tagesmenge an MaltoCal¹⁹ festlegen. Idealerweise wird die Tagesmenge auf mehrere Einzelportionen verteilt.

Zubereitung

♦ Anreicherung von Speisen und Getränken

MaltoCal¹⁹ löst sich hervorragend in warmen und kalten Speisen und Getränken. MaltoCal¹⁹ wird einfach den Speisen, z. B. pürierten Speisen, Suppen, Saucen und Desserts sowie Getränken hinzugegeben. Ein vorheriges Anrühren ist nicht notwendig. Einstreuen – umrühren oder mixen – fertig!

Beispiel: Ca. 20 g MaltoCal¹⁹ für 200 ml Getränk oder 150 g Kompott, Kartoffelbrei oder Gemüsepuée verwenden.

Speisen und Getränke sollten immer frisch mit MaltoCal¹⁹ angereichert werden.

MaltoCal¹⁹ kann in sehr vielen Variationen zubereitet werden und ist auch zum Kochen und Backen geeignet.

In unseren Rezepten finden Sie zahlreiche verschiedene Ideen und Anregungen. Das Rezeptheft „Leckerer mit MaltoCal¹⁹“ können Sie kostenfrei bei uns bestellen.

NÄHRWERTE

MaltoCal ¹⁹		100 g	20 g 1 Sachet
Brennwert			
	kJ	1632	326
	kcal	384	77
Fett	g	0	0
davon Fettsäuren (FS)			
gesättigte FS	g	0	0
Kohlenhydrate	g	96	19
davon Zucker	g	6	1,2
Glukose	g	1,5	0,3
höhere Polysaccharide	g	90	18
Maltose und Isomaltose	g	4,5	0,9
Saccharose	g	0	0
Fruktose	g	0	0
Galaktose	g	0	0
Laktose	g	0	0
Ballaststoffe	g	0	0
Eiweiß	g	0	0
Salz	g	<0,01	<0,01

Mineralstoffe

Natrium	mg	<5	<1,0
Kalium	mg	<1	<0,2
Chlorid	mg	<5	<1,0
Calcium	mg	<1	<0,2
Phosphor	mg	<9	<1,8

Osmolalität

MaltoCal ¹⁹ (g)	Trinkwasser (ml)	Osmolalität (mosmol/kg)
5	100	45
10	100	89
20	100	187
25	100	237

Die Standardlösung verhält sich im Verdauungstrakt hypoton.

ZUTATEN

Maltodextrin (Dextroseäquivalent 18 – 20) aus Maisstärke.

Wichtiger Hinweis

MaltoCal¹⁹ enthält leicht verfügbare Kohlenhydrate. Bei Störungen der Glukose-Toleranz nur unter sorgfältiger Stoffwechselkontrolle verwenden.

Liefereinheit	1000 g Dose	6 x 1000 g Dose	1500 g Eimer	6 x 1500 g Eimer	1000 g Nachfüllbeutel	6 x 1000 g Nachfüllbeutel	20 x 20 g = 400 g Sachet/Faltschachtel
PZN	 00611198  4002970	 00746780  4002987	 11384512  –	 11384529  –	 01892489  –	 01892495  –	 16706653  5356919
Art.-Nr.	49-002-10010	49-002-10000	49-002-10061	49-002-10060	49-002-10030	49-002-10020	49-002-10013
Lieferung an	Großhandel, Apotheken, Kliniken, Patienten						
Lagerhinweis	Trocken lagern.						

Kundenservice/Bestellhotline

☎ **008000 - 9963829** (gebührenfrei aus A, D, NL)
+49 (0) 8432 9486 - 0 • fax - 19
@ service@metax.org
✉ metaX Institut für Diätetik GmbH
Kreuterstraße 14 • 86666 Burgheim/Germany

Internet

metax-shop.org
metax.org

Zentrale

☎ +49 (0) 6031 166 72 - 70
✉ metaX Institut für Diätetik GmbH
Am Strassbach 5
61169 Friedberg/Germany