

MaltoCal⁶



- MaltoCal⁶ ist ein leicht lösliches Glukose-Saccharid-Gemisch – auch Maltodextrin genannt – zur Energieanreicherung mit Kohlenhydraten in der Diätetik
- ideal zur Anreicherung von Speisen und Getränken – geeignet für Säuglinge, Kinder und Erwachsene
- wird im Körper vollständig zu Glukose gespalten und als solche resorbiert
- hat im Vergleich zu MaltoCal¹⁹ einen höheren Anteil an höheren Glukose-Sacchariden. Daher hat MaltoCal⁶ bei höherer Konzentration eine andickende Wirkung.
- in der Dose und im praktischen Portionsbeutel (Sachet)

Produkt-eigenschaften	<ul style="list-style-type: none"> • hohes Energieangebot in Form von leicht verfügbaren Kohlenhydraten • sehr geringe osmotische Wirkung (siehe Osmolalität) • je nach Konzentration keine bis andickende Wirkung (siehe Viskosität) • rein pflanzlich, da aus Maisstärke (GMO-frei), vegan • frei von Fruktose, Laktose, Galaktose, Saccharose, Eiweiß, Ballaststoffen und Gluten • streng natrium- und elektrolytarm • geruchlos und nahezu geschmacksneutral, geringe Süßkraft • koch- und backstabil • sehr gute Verträglichkeit, auch in hohen Konzentrationen • leicht löslich in Getränken, Pudding, Müsli, Brei, pürierten Speisen, Suppen und Soßen • für Sondennahrungen geeignet
Dosierung	<ul style="list-style-type: none"> • Unter Berücksichtigung des individuellen Energiebedarfs gibt der Diätplan die Tagesmenge an MaltoCal⁶ vor. Je nach Indikation wird festgelegt, ob nur eine Energieanreicherung oder auch eine Andickung mit gleichzeitiger Erhöhung der Energiezufuhr erreicht werden soll. Idealerweise: Tagesmenge auf mehrere Einzelportionen verteilen.
Standardauflösung	<ul style="list-style-type: none"> • 20 g MaltoCal⁶ in 100 ml Trinkwasser.
Viskosität	<ul style="list-style-type: none"> • Ab 30 g MaltoCal⁶ in 100 ml Trinkwasser wird die Lösung viskös.
Anwendung	<ul style="list-style-type: none"> • MaltoCal⁶ löst sich hervorragend in warmen und kalten Speisen und Getränken. • MaltoCal⁶ wird einfach den Speisen, z.B. pürierten Speisen, Suppen, Saucen und Desserts hinzugegeben. Ein vorheriges Anrühren ist nicht notwendig. • Einstreuen – umrühren oder mixen – fertig! • Bei der Verwendung von MaltoCal⁶ in Getränken empfehlen wir einen Schüttelbecher oder einen Pürierstab. • Bei Säuglingen und Kindern kann es sinnvoll sein, mit einer geringen Dosierung zu beginnen und diese langsam zu steigern. • MaltoCal⁶ ist auch zum Kochen und Backen geeignet. • Die in der Dose beiliegende Dosierhilfe fasst gestrichen voll ca. 10 g MaltoCal⁶.
Beispiele	<ul style="list-style-type: none"> • Ca. 20 g MaltoCal⁶ für 200 ml Getränk oder 150 g Kompott, Kartoffelbrei oder Gemüse-püree verwenden. <p>⇒ Tipp: MaltoCal⁶ ist auch zum Kochen und Backen geeignet. Im Rezeptheft „Leckerer mit MaltoCal⁶ & MaltoCal¹⁹“ finden Sie viele Ideen und Anregungen zu Einsatzmöglichkeiten von MaltoCal⁶. Das Rezeptheft kann kostenfrei zum Produkt dazu bestellt werden.</p>

NÄHRWERTE			
MaltoCal ⁶		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	1,5	0,3
Ballaststoffe	g	0	0
Eiweiß	g	0	0
Salz	g	<0,01	<0,01

Mineralstoffe

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

WEITERE NÄHRWERTE

Glukose	g	0,5	0,1
Maltose und Isomaltose	g	1	0,2
höhere Glukose-Saccharide	g	94	19
Fruktose	g	0	0
Galaktose	g	0	0
Laktose	g	0	0
Saccharose	g	0	0
Natrium	mg	<5	<1,0

OSMOLALITÄT

MaltoCal ⁶ (g)	Wasser (ml)	Osmolalität (mosmol/kg Trinkwasser)
5	100	14
20	100	79
30	100	128
50	100	355

ZUTATEN

Maltodextrin (Dextroseäquivalent 5 - 8) aus Maisstärke.

Wichtiger Hinweis

MaltoCal⁶ enthält leicht verfügbare Kohlenhydrate. Bei Störungen der Glukose-Toleranz nur unter sorgfältiger Stoffwechselkontrolle verwenden.

Liefereinheit	400 g Dose	Karton mit 6 Dosen à 400 g	25 x 20 g Sachet
PZN	03724626	11384506	-
Artikel-Nummer	49-002-12000	49-002-12010	49-002-12020
Lagerhinweis	Trocken lagern.		

Kundenservice/ Bestellhotline

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

Internet

www.metax-shop.org
 www.metax.org

Zentrale

☎ fon +49 (0) 6031 166 72 - 70
 📧 metaX Institut für Diätetik GmbH
 Am Strassbach 5
 61169 Friedberg GERMANY