

Cenaman Dickungsmittel

Cenaman Dickungsmittel ist ein Instant-Pulver zur geschmacksneutralen Andickung von Suppen, Flüssigkeiten und pürierten Speisen.

Produkteigenschaften

- glutenfrei
- purinfrei
- cholesterinfrei
- lactosefrei
- fettfrei (< 0,15 g pro 100 ml)
- kalt und heiß löslich ohne zu klumpen
- gefrierstabil ohne zu wässern
- geruchs- und geschmacksneutral
- ohne Zusatzstoffe

Dosierung / Anwendung

Getränk

- Pro Liter ca. 2 Messlöffel (20g)
- Pro 100 ml ca. 1 Esslöffel (2g)

Saucen

- Pro Liter ca. 4 Messlöffel (40g)
- Pro 100 ml ca. 2 Esslöffel (4g)

Suppen

- Pro Liter ca. 3 Messlöffel (30g)
- Pro 100 ml ca. 1 1/2 Esslöffel (3g)

Cremespeisen

- Pro Liter ca. 7 Messlöffel (70g)
- Pro 100 ml ca. 3 1/2 Esslöffel (7g)



Indikation

- Erkrankungen/Behinderungen im HNO-Bereich
- Konsumierenden Erkrankungen
- Neurologischen Erkrankungen

Kontraindikation

Nicht geeignet bei grundsätzlicher Kontraindikation der enteralen Ernährung, wie z.B. Darmatonie, Ileus, akuten gastro-intestinalen Blutungen. Nicht geeignet bei schwerer Malassimilation. Nicht geeignet bei angeborenen Stoffwechseldefekten bzw. Intoleranz gegen einen in Cenaman Dickungsmittel enthaltenen Inhaltsstoff. Bei schwerem Organversagen wie schwerer Leber oder Niereninsuffizienz sollte Cenaman Dickungsmittel abhängig von der Stickstofftoleranz des Patienten mit Vorsicht eingesetzt werden.

Nicht geeignet für Kinder < 1 Jahr. Bei Kindern < 6 Jahren mit Vorsicht verwenden.

Bestellinformationen

Art. Nr.	Darreichungsform	Verpackungseinheit	Geschmack	PZN
45204540	300 g	1 Frischebox mit Deckel	Neutral	09745121
45204550	1000 g	1 Frischebox mit Deckel	Neutral	09081773

Zubereitung

Unter Rühren das Pulver langsam einrieseln lassen.
Dosierlöffel: 10 g Pulver (gestrichen voll) = ca. 38 kcal.

Nährstoffinformationen

100 g enthalten:

Energie	1565 kJ (=375 kcal)
Eiweiß	0,1 g
Kohlenhydrate	92 g
Fett	0,1 g

Zutaten

Modifizierte Kartoffelstärke

