









Protifar



Protifar on neutraalse maitsega kõrge valgusisaldusega pulbriline lisand, mida saab lisada nii

- külmadele kui kuumadele jookidele,
- magustoitudele ja soolastele toitudele

Protifar aitab kätte saada vajaliku koguse valku päevas

| Toit/jook | Portsjoni suurus | Energia- sisaldus enne (kcal) | Valgusisaldus enne (g) | Energia- sisaldus pärast (kcal) | Valgusisaldus pärast (g) | |
|--------------|---|-------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|----|
| Piim |  | 600 ml | 385 | 20 | 530 | 55 |
| Jogurt |  | 125 g | 130 | 6 | 160 | 12 |
| Riisi-puding |  | 200 g | 180 | 7 | 220 | 16 |
| Supp |  | 200 ml | 110 | 2 | 145 | 11 |
| Jäätis |  | 75 g | 145 | 3 | 175 | 9 |
| Kartulipuder |  | 60 g | 50 | 1 | 70 | 5 |
| Pastakaste |  | 90 g | 40 | 2 | 75 | 11 |
| Vaniljekaste |  | 125 g | 145 | 5 | 180 | 14 |

Valmistamine:

- Valmistada pasta väikese koguse külma veega ja seejärel lisada joogi hulka
- Valmistada pasta väikese koguse külma veega ja segada toidu hulka

NÕUANNE!

Lisades 16 mõõtlusikatäit PROTIFARI 600 ml piimale ja kasutades seda päeva jooksul pudru, suppide, kastmete valmistamiseks – annab see lisaks energiat 530 kcal ja valku 55g.

Märkused:

1 mõõtlusikatäis = 2,5 g pulbrit = 2,2 g valku.
Mõõtlusikas on purgi sees.

Patsiendi toitmisalaste küsimuste ja tarvikute kasutamise osas võtke julgelt ühendust tasuta telefonil 8003663



Toit meditsiinilisel näidustusel kasutamiseks haigusest põhjustatud alatoitumuse korral. Materjal on ette nähtud kasutamiseks ainult meditsiinitöötajatele.
NutriMedical OÜ, Türi 3, Tallinn, 62 62 702, info@nutrimedical.ee www.nutriciamedical.ee



Scan me

Toiduretseptid Protifariga

Juustukaste (4 portsu)

- 1 purk toiduvalmistamise koort
- 1 dl piima
- 125 g sulatatud juustu
- Näpuotsaga maitseaineid (pipart, basiilikut jt)

4 mõõtlusikatäit PROTIFARI

Kuumutada potis koor ja piim. Lisada sulatatud juust kuni see sulab. Lisada maitseained ja vispeldada kastmesse PROTIFAR. Serveerida koos pasta ja lihapallidega

1 ports sisaldab:

Energia 200 kcal
Valgud 10 g
Süsivesikuid 4 g
Rasvad 17 g



Jogurti-aprikoosivaht (6 portsu)

- 1 purk maitsestatamata jogurtit
- ½ dl rasvata piima
- 3 mõõtlusikatäit PROTIFARI
- 1 purk aprikoosikonservi (250 g)
- 1 dl suhkrut
- 2 tl vaniljesuhkrut
- 2 vahustatud munavalget

Segada jogurt, tükeldatud aprikoosid, suhkur ja piim. Lisada segule PROTIFAR. Vahustada munavalged ja segada jogurtisegu hulka. Kaunistada ja süüa kohe.

1 ports sisaldab:

Energia 150 kcal
Valgud 3 g
Süsivesikud 30 g
Rasvad 1,5 g



Piimatarretis (5portsu)

- 3 želatiinilehte
- 1 spl sidrunimahla
- 5 dl rasvata piima
- 1 dl rööska koort
- 5 mõõtlusikatäit PROTIFARI
- 1 dl suhkrut
- 2 tl vaniljesuhkrut
- 3 dl puuviljakuubikud (virskikud, ananass)

Leotada želatiinilehed külmas vees 5 minutit, Pigistada kuivaks ja lahusta kuumas sidrunimahlas. Segada piim, suhkur, puuviljakuubikud ja eelnevalt koorega segatud PROTIFAR. Valada peene joana segu hulka želatiin sidrunimahlaga ja segada hoolikalt. Jagada portsudeks ja lasta külmikus tarduda. Enne serveerimist kaunistada vahukoore ja puuviljadega.

1 ports sisaldab:

Energia 160 kcal
Valgud 6 g
Süsivesikud 30 g
Rasvad 2 g



Sealiha kaste (4 portsu)

- | | |
|--|----------------------------------|
| - 1 sibul | Kaste |
| - 250 g ribadeks lõigatud küpsetatud sealiha | - ¾ dl koort |
| - 1 spl rasvainet | - 1 spl jahu |
| - 2 dl vett | - 1 paprika |
| - 1 tl soola | - Seeni, marineeritud kurgitükke |
| - Maitseaineid: | - ½ dl vett |
| valge pipar, | - 4 mõõtlusikatäit PROTIFARI |
| paprikapulber, | |
| must pipar | |

Liha ja sibul pruunistada pannil. Lisada vesi ja maistained. Hautada kuni on küps (30 minutit). Lisada kastme koostisained, paprika, seened ja kurgitükid. Lõpuks lisada väikeses koguses vees segatud PROTIFAR pannil olevale kastmele.

1 ports sisaldab:

Energia 210 kcal
Valgud 8,6 g
Süsivesikud 27,2 g
Rasvad 7,3 g

