



MaltoCal⁶

Kompakt

- MaltoCal⁶ ist ein leicht lösliches Glukose-Saccharid-Gemisch in Pulverform – auch Maltodextrin genannt
- MaltoCal⁶ weist ein Dextroseäquivalent von 5 bis 8 auf
- zur Energieanreicherung mit Kohlenhydraten in der Diätetik
- geeignet ab 1 Jahr
- in der 400 g Dose

Definition

MaltoCal⁶ ist ein leicht lösliches Glukose-Saccharid-Gemisch in Pulverform – auch Maltodextrin genannt. MaltoCal⁶ weist ein Dextroseäquivalent von 5 bis 8 auf.

MaltoCal⁶ ist geeignet ab 1 Jahr.

MaltoCal⁶ verfügt über ein hohes Energieangebot in Form leicht verfügbarer Kohlenhydrate.

MaltoCal⁶ ist

- > sehr gering osmotisch wirksam
- > rein pflanzlich, da aus Maisstärke (GMO-frei), vegan
- > glutenfrei
- > fruktosefrei, laktosefrei, galaktosefrei, saccharosefrei und eiweißfrei
- > frei von Ballaststoffen
- > streng natrium- und elektrolytarm
- > geruchlos und nahezu geschmacksneutral
- > nicht süßend
- > koch- und backstabil
- > sehr gut verträglich, auch in hohen Konzentrationen
- > nur in sehr hohen Konzentrationen andickend oder quellend, d. h. Volumen oder Konsistenz von Speisen und Getränken könnten sich minimal verändern
- > 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 MaltoCal⁶ festlegen. Idealerweise wird die Tagesmenge auf mehrere Einzelportionen verteilt.

Zubereitung

• Anreicherung von Speisen und Getränken

MaltoCal⁶ löst sich gut in warmen und kalten Speisen und Getränken. MaltoCal⁶ 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 MaltoCal⁶ für 200 ml Getränk oder 150 g Kompott, Kartoffelbrei oder Gemüsepüree verwenden.

Die in der Dose beiliegende Dosierhilfe fasst gestrichen voll ca. 10 g MaltoCal⁶. Speisen und Getränke sollten immer frisch mit MaltoCal⁶ angereichert werden.

MaltoCal⁶ kann in sehr vielen Variationen zubereitet werden und ist auch zum Kochen und Backen geeignet.

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
Glukose	g	0,5	0,1
höhere Polysaccharide	g	94	19
Maltose und Isomaltose	g	1	0,2
Fruktose	g	0	0
Galaktose	g	0	0
Laktose	g	0	0
Saccharose	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

Die Standardlösung verhält sich im Verdauungstrakt hypoton.

Osmolalität

MaltoCal ⁶ (g)	Wasser (ml)	Osmolalität (mosmol/kg Trinkwasser)
5	100	14
10	100	31
20	100	79
25	100	95
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 Stoffwechsellkontrolle verwenden.

Liefereinheit	400 g Dose
PZN DE	17864035
PZN AT	5599964
Artikel-Nummer	49-002-12000
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