



EINZIGARTIGES, AMYLASERESISTENTES INSTANT-PULVER ZUR SICHEREN EINDICKUNG VON FLÜSSIGKEITEN UND PÜRIERTEN SPEISEN

Produkteigenschaften

- Auf Basis von Xanthan-Gum
- Bis zu 4-mal ergiebiger als herkömmliche Andickungsmittel
- Neutral und beeinträchtigt weder Farbe noch Geschmack oder Geruch
- Nach dem Eindicken klumpenfrei und dickt nicht nach
- Fett-, gluten- und carrageenfrei

Indikationen

Zum Diätmanagement bei Dysphagie (Schluckstörungen)

Dosierung

Für Getränke:

1, 2 oder 4 Messlöffel pro 200 ml für IDDSI Stufe 1, 2 oder 3. Die verordnete Menge Pulver in einen Messbecher geben, Getränk unter Rühren dazugeben und ca. 30 Sek. rühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Lagerung

Kühl und trocken lagern. Geöffnete Dose gut verschlossen kühl und trocken lagern und innerhalb von 8 Wochen aufbrauchen. Eingedickte Getränke möglichst sofort konsumieren oder in einem verschliessbaren Gefäss bei Zimmertemperatur max. 4 Std. – im Kühlschrank bis max. 24 Std. – aufbewahren.

Wichtige Hinweise

- Unter medizinischer Kontrolle verwenden
- Geeignet ab 3 Jahren
- Nicht als einzige Nahrungsquelle geeignet
- Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät)
- **Seit dem 1. Oktober 2022 wurden Eindickungsmittel in die MiGeL aufgenommen und werden auf ärztliche Verordnung zur Behandlung von Dysphagie vollständig oder teilweise rückerstattet.**

Zutatenliste

Maltodextrin, Xanthan-Gummi, Kaliumchlorid.

Bestellinformation

	Art.-Nr.	Pharmacode	
		Stück 1 x Dose	Karton 12 x 125 g / 6 x 900 g / 12 x 24 x 1,2 g
125 g Dose	12396189	4468852	7759946
900 g Dose	12114006	4468869	7759947
24 x 1,2 g Sticks	12382014	4719202	7759948

IDDSI-STUFEN	MESSLÖFFEL / SACHETS pro 200 ml (Wasser, Saft, Tee, Kaffee)
STUFE 1 (leicht dickflüssig)	x1 oder x1
STUFE 2 (mässig dickflüssig)	x2 oder x2
STUFE 3 (stark dickflüssig)	x4 oder x4
STUFE 4 (extrem dickflüssig)	x6 oder x6

Nährwertinformation

ThickenUP® clear		100 g
ENERGIE		
	kJ	1287
	kcal	306
Kohlenhydrate	g	62
davon	% kcal	81%
- Zucker	g	1,8
Kohlenhydratquelle		Maltodextrin
Nahrungsfasern	g	27
	% kcal	18%
Nahrungsfaserquelle		Xanthan-Gummi
Protein	g	1,0
	% kcal	1%
Salz	g	2,7
MINERALSTOFFE		
Natrium	mg	1060
Kalium	mg	400

Nährstoffe

FETT:

ThickenUP® clear ist fettfrei.

KOHLHYDRATE:

Die in ThickenUP® clear enthaltenen Kohlenhydrate stammen zu 100% aus Maltodextrin (von Mais & Kartoffeln).

	in % vom Gesamtkohlenhydratanteil	g / 100 g Nahrung
Oligo- und Polysaccharide	97	60,2
Zucker (Mono- u. Disaccharide)	3	1,8

NAHRUNGSFASERN:

ThickenUP® clear enthält als Nahrungsfaserquelle Xanthan.