



Ricerca & Sviluppo innovativo nel totale rispetto delle Linee Guida Internazionali

Preparato al gusto di Panettone

COD. 70680

Per non perdere l'occasione prenota la tua confezione di panettone alla nostra mail: ordini@harg.it

Harg, Società Benefit che ricerca, sviluppa e commercializza **preparati alimentari arricchiti**, disidratati e a texture modificata per la cura della malnutrizione, particolarmente adatti a persone affette da disfagia di diverse gravità. I nostri investimenti in Ricerca e Sviluppo, con il supporto dell'Università degli Studi di Genova hanno portato al perfezionamento di un protocollo alimentare che combina un perfetto mix di componente alimentare, nutrizionale e texturizzante nel prodotto garantendo apporti nutrizionali e volumi coerenti per pazienti disfagici.

La loro texture modificata, infatti, si adatta a tutte le necessità, rendendo sicuro e piacevole il momento del pasto garantendo non solo il corretto apporto di nutrienti per persone affette da disfagia di diverse gravità, ma consentendo anche di prevenire i problemi legati alla malnutrizione.

Partendo da alimenti naturali, con un'attenta selezione delle **materie prime di altissima qualità**, la nostra tecnologia conferisce al prodotto un livello ottimale di densità, viscosità, consistenza, lasciando sapori, profumi e colori intatti.

Harg offre valori nutrizionali che rispecchiano le circostanze individuali del paziente, si parla di **valori nutrizionali giornalieri previsti fino a 1900 Kcal, 65 gr di proteine e più di 2 litri di acqua al giorno**, impossibili da fornire con una normale alimentazione frullata, che richiede necessariamente l'ausilio di integrazione e/o supplementazione nutrizionale ai pasti.

Con il supporto della scienza ci impegniamo a realizzare prodotti che aiutino le persone a vivere una vita più sana, nascono così i prodotti della linea Dysphameal.

Dalla colazione, ai primi piatti, secondi, contorni e dolci e idratazione, Harg, **sviluppa soluzioni nutra-ceutiche testate in maniera oggettiva sugli stessi pazienti disfagici**, infatti, i nostri Panel Test sono sempre selezionati in modo attento ed in base alle specifiche del prodotto.

Chi sceglie Harg, sceglie la salute attraverso la nutrizione.

PREPARATO AL GUSTO DI PANETTONE

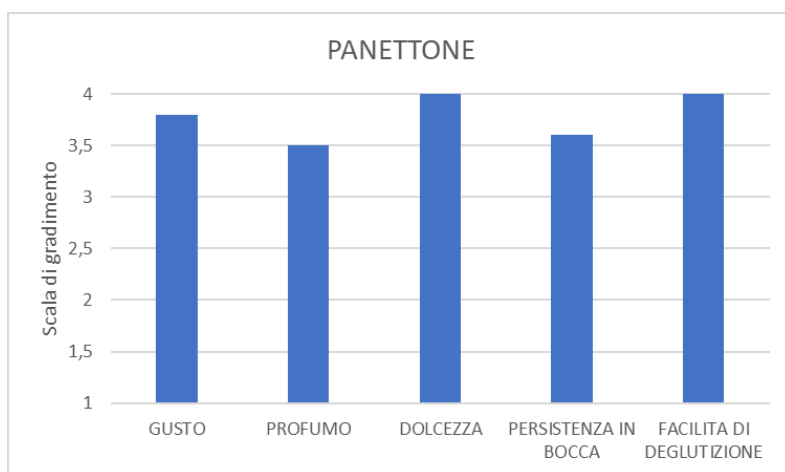
Alimento a texture modificata per la cura della malnutrizione ad alto contenuto di nutrienti. Il prodotto è destinato a soggetti con difficoltà di deglutizione (disfagia) o masticazione. La nuova ricetta al gusto di Panettone si presenta sottoforma di preparato dal colore crema. Il sapore, così come il profumo, richiama quello tradizionale del nostro Panettone.

La confezione Dysphameal presenta all'interno due buste da 500 g.

Ogni busta corrisponde a 20 porzioni.

Prezzo a busta (500 g): € 30,00

Disponibilità Limitata.





Ricerca & Sviluppo innovativo nel totale rispetto delle Linee Guida Internazionali

Preparato al gusto di Panettone

COD. 70680



SCHEMA TECNICA	
MODO D'USO	<ul style="list-style-type: none">• Versare il prodotto nel contenitore all'interno del distributore• Erogare secondo necessità singola dose o multi-porzione
INGREDIENTI	Amido di pisello, fruttosio, proteine del latte , latticello in polvere , panna in polvere , addensante: gomma di tara, siero di latte in polvere , aromi, colorante: betacarotene Riferimenti di legge: Reg. UE 1169/2011
IMBALLO	Confezione in PET da 500 g. Dettaglio imballo: Cartone da 2 pezzi. Gli imballi primari degli articoli sono conformi alla seguente legislazione comunitaria CE: <ul style="list-style-type: none">• Regolamento 1935/2004/CE e successivi aggiornamenti e modifiche;• Regolamento 1895/2005/CE;• Regolamento 2023/2006/CE e successivi aggiornamenti e modifiche;• Regolamento 10/2011/UE e successivi aggiornamenti e modifiche.
ETICHETTATURA	Il prodotto è adeguatamente etichettato per consentire la rintracciabilità come da normativa vigente. Tipologia etichetta: Autoadesiva. Riferimenti di legge: Reg. CE 178/2002
SHELF-LIFE	24 mesi.
CONSERVAZIONE	Mantenere il prodotto in luogo fresco e asciutto (T <20°C ed umidità < 40%), ben areato e preferibilmente lontano da fonti luminose. Una volta aperto consumare il prodotto entro 2 mesi.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica batterica totale: <10.000 ufc/g; Lieviti: <100 ufc/g; Muffe: <100 ufc/g; Coliformi: <100 ufc/g; E.coli: <10 ufc/g; Salmonella: Assente/25g; Listeria monocytogenes: Assente/25g
DOSAGGIO	25 g di prodotto + 140 ml di acqua bollente.



Ricerca & Sviluppo innovativo nel totale rispetto delle Linee Guida Internazionali

Preparato al gusto di Panettone

COD. 70680



CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO PURO (ANCORA DA MISCELARE IN SOLUZIONE)			CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE DI PRODOTTO FINITO
ENERGIA	kJ	1776,78	441,21
	Kcal	424,66	106,17
GRASSI	g	12,02	3,01
- DI CUI SATURI	g	2,50	0,63
CARBOIDRATI	g	55,72	13,93
- DI CUI ZUCCHERI	g	13,60	3,40
FIBRE	g	7,80	1,95
PROTEINE	g	23,40	5,85
SALE	g	0,90	0,23

Riferimenti di legge: Reg. UE 1169/2011

ALLERGENI	SI - NO	POSSIBILE PRESENZA IN TRACCE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	NO
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/ml o 10mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito	NO	NO
Lupini e derivati	NO	NO
Molluschi e derivati	NO	NO

Riferimenti di legge: Reg. UE 1169/2011

OGM free: il prodotto è stato realizzato senza l'impiego di sostanze composte o derivate da organismi geneticamente modificati (ivi compresi coadiuvanti tecnologici, gli enzimi o i solventi di estrazione); ai sensi dei regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, non richiede etichettatura OGM.