

Elaborado por:

A central collage of fresh ingredients including a salmon fillet, an orange, a tomato, a basil leaf, an eggplant, a broccoli floret, a strawberry, and a jar of yogurt, all set against a light pink background.

Recetario

Avalado científicamente por:

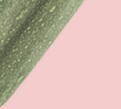


Centro Investigación Endocrinología y Nutrición www.ienva.org

Patrocinado por:










*Primeros platos
y entrantes*



Crema fría de verduras y jamón

INGREDIENTES:

-  · 2 uds. de puerros
-  · 1 ud. de patatas
-  · 20 ml. de aceite de oliva
-  · c/s. de sal
-  · 100 ml. de Fresubin® 2 kcal DRINK Neutro*
-  · 400 ml. de caldo de ave o agua
-  · 50 gr. de jamón en láminas

Raciones: 2 personas

*cantidad para 1 ración

ELABORACIÓN:



Para la crema:

Cortar el puerro en tacos de unos 4 cm. y la patata en cachelos de un tamaño similar al puerro.



Rehogar con aceite el puerro y la patata y añadir caldo de ave. Cocer hasta que esté bien tierno el puerro y la patata. Escurrir las verduras y triturar.



Añadir el caldo y triturar con Thermomix, o batidora convencional, emulsionando hasta obtener una textura de crema ligera.



Separar la mitad de la preparación, a la que añadiremos el Fresubin® 2 kcal Drink, y mezclar bien. Enfriar y reservar.



Para las virutas de jamón:

Saltear el jamón en sartén hasta que esté tostado. Dejar enfriar y machacar.



Espolvorear por encima de la crema las virutas de jamón y servir.










Información Nutricional (calculada para 1 ración)

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra
495,23 kcal	17,89 g	27,14 g	43,09 g	3,54 g



Croquetas de pollo asado y huevo

INGREDIENTES:

-  · 150 gr. de pollo asado
-  · 400 ml. de leche semidesnatada
-  · 100 ml. de Fresubin® 2 kcal Drink
-  · 60 ml. de aceite de oliva
-  · 60 gr. de harina de trigo
-  · 60 gr. de cebolleta
-  · 1 diente de ajo
-  · c/s. de sal y pimienta
-  · 1 huevo duro

Raciones: 10-15 und.

ELABORACIÓN:



Picar en trozos muy pequeños la cebolleta y el ajo. Pochar la cebolleta y el ajo en el aceite a fuego lento. Añadir la carne de pollo asado picada fina.



Añadir la harina y rehogar bien hasta que esté bien cocinada. Mojar con la leche bien caliente y cocinar hasta que la masa se separe de las paredes de la cazuela.



Añadir Fresubin® 2 kcal Drink al total de la preparación, mezclar bien y retirar del fuego. Rectificar de sal.



Extender la masa en una placa engrasada previamente, dejando cuajar por espacio mínimo de 2 horas filmada a piel.



Reservar en el frigorífico durante un par de horas (es aconsejable que la masa "cure" durante toda la noche).



Formar las croquetas, pasarlas por harina, huevo y pan rallado, y freír en abundante aceite a 180°C.

Información Nutricional (calculada para 1 ración)

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra
828,21 kcal	39,47 g	48,12 g	58,56 g	1,52 g



Crema de champiñones

INGREDIENTES:

-  · 500 gr. Champiñones
-  · 1/2 u. de cebolla
-  · 60 ml. de aceite de oliva
-  · 60 gr. de harina
-  · 100 ml. de Fresubin® 2 kcal Drink*
-  · 0,8 l. de caldo de pollo
-  · c/s. de cebollino
-  · c/s. de costrones de pan

Raciones: 2 personas

*cantidad para 1 ración

ELABORACIÓN:



Picar la cebolla en trozos pequeños y pochar en aceite de oliva hasta dorar, añadir la harina y freír durante 2-3 minutos.



Saltear los champiñones en cuartos en una sartén, previamente lavados en agua fría y rehogar durante 10 minutos y añadir a la preparación.



Agregar entonces el caldo de ave y mantener a fuego medio durante 20 minutos y reservar.



Por último, triturar en Thermomix, o batidora convencional.



Separar la mitad de la preparación, a la que añadiremos el Fresubin® 2 kcal Drink, y mezclar bien.



Colar por un chino, o colador, y servir en cuencos decorando con cebollino picado y unos costrones de pan.









Información Nutricional (calculada para 1 ración)

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra
738,63 kcal	21,90 g	39,89 g	68,48 g	9,05 g



Crema de guisantes

INGREDIENTES:

-  • 500 gr. de guisantes congelados
-  • 1/2 cebolla
-  • 1/2 puerro
-  • 100 gr. de carne picada de ternera
-  • 500 ml. de agua o caldo
-  • 15 ml. de aceite de oliva
-  • 100 ml. de Fresubin® 2 kcal Drink*
-  • c/s. de sal y pimienta

Raciones: 2 personas

*cantidad para 1 ración

ELABORACIÓN:



Picar la cebolla y el puerro y rehogar en el aceite de oliva un par de minutos.



Incorporar los guisantes congelados y la carne picada de cerdo y cubrir con el caldo. Dejar cocer 15 minutos.



Fuera del fuego triturar hasta conseguir una crema fina



Separar la mitad de la preparación, a la que añadiremos el Fresubin® 2 kcal Drink, y mezclar bien.










Información Nutricional (calculada para 1 ración)

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra
960,71 kcal	45,89 g	42,35 g	95,40 g	7,20 g



Crema fría de tomate asado

INGREDIENTES:

-  · 100 gr. de pan duro
-  · 400 gr. de tomates pera asados
-  · 100 ml. de agua
-  · 1 huevo duro
-  · 1 loncha de jamón serrano
-  · 1/2 diente de ajo
-  · 100 ml. de Fresubin® 2 kcal Drink*
-  · 20 ml. de aceite de oliva
-  · c/s. de sal

Raciones: 2 personas

*cantidad para 1 ración

ELABORACIÓN:



Eliminar la corteza y cortar el pan en trozos de menos de 2 cm.



Colocar el pan y el agua en un bol y reservar hasta que el pan esté bien remojado.



Cocer el huevo en agua hirviendo con sal durante 8-10 minutos.



Cortar el tomate asado y el ajo en trozos gruesos y añadir al bol del pan.



Triturar el conjunto hasta que consigamos una textura lisa.
Agregar el aceite, el vinagre y la sal al gusto.



Separar la mitad de la preparación, a la que añadiremos el Fresubin® 2 kcal Drink, y mezclar bien.



Reservar en nevera al menos un par de horas.
Cortar tanto el jamón como el huevo.

Servir la crema fría de tomate, con un chorrito de aceite de oliva V.E. y encima colocar el huevo y el jamón. Servir bien frío.








Información Nutricional (calculada para 1 ración)

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra
596,82 kcal	22,72 g	29,07 g	58,56 g	5,02 g



Crema fría de almendras y ajo

INGREDIENTES:

-  · 80 gr. de almendras
-  · 1 trozo de pan
-  · 30 ml. de aceite de oliva
-  · 1 diente de ajo
-  · 250 ml. de agua
-  · 100 ml. de Fresubin® 2 kcal Drink*
-  · 20 ml. de vinagre de Jerez
-  · c/s. de sal

Raciones: 2 personas

*cantidad para 1 ración

ELABORACIÓN:



Machacar en un mortero los ajos pelados y las almendras crudas con un poco de sal. Trabajar la mezcla hasta conseguir una pasta.



Remojar un trozo de pan seco del día anterior e incorporar a la pasta únicamente la miga.



Seguir batiendo la pasta con el mortero hasta obtener una textura uniforme.



Verter el aceite, muy lentamente, como si se quisiera ligar una mahonesa.



A continuación, añadir un poco de vinagre y el agua que se crea necesaria para conseguir la textura deseada.



Separar la mitad de la preparación, a la que añadiremos el Fresubin® 2 kcal Drink, y mezclar bien.



Reservar en el frigorífico y servir frío.









Información Nutricional (calculada para 1 ración)

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra
655,47 kcal	19,53 g	44,56 g	40,86 g	6,42 g



Spaghetti a la carbonara

INGREDIENTES:

-  · 140 gr. de spaghetti nº 3
-  · 50 gr. de queso rallado
-  · 100 gr. de dados de pavo braseado
-  · 2 yemas de huevo
-  · 50 ml. de nata
-  · 100 ml. de Fresubin® 2 kcal Drink*
-  · c/s. de agua de cocción de la pasta
-  · c/s. de aceite de oliva virgen extra
-  · c/s. de sal y pimienta negra molida

Raciones: 2 personas

*cantidad para 1 ración

ELABORACIÓN:



Poner a calentar una olla con abundante agua, que, una vez que empieza a hervir, salamos moderadamente.
Introducir los spaghetti en el agua hirviendo.



Rehogar en una sartén con un poco de aceite los dados de pavo braseado hasta que estén ligeramente crujientes. Reservar.



Batir las yemas en un recipiente con el queso, la pimienta, la nata y rectificar de sal.



Colar la pasta y sin saltearla sobre el fuego, mezclar directamente en el recipiente con la salsa.



Separar la mitad de la preparación, a la que añadiremos el Fresubin® 2 kcal Drink, y mezclar bien.



Finalizado y presentación:
Servir los spaghetti de inmediato.

Información Nutricional (calculada para 1 ración)

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra
778,06 kcal	47,50 g	32,70 g	71,69 g	3,50 g










*Segundos platos
y platos únicos*



Merluza con setas a la crema

INGREDIENTES:

-  · 350 gr. de merluza
-  · 300 gr. de setas de cardo
-  · 1/2 cebolla
-  · 30 ml. de aceite de oliva
-  · 30 gr. de harina
-  · 100 ml. de Fresubin® 2 kcal Drink*
-  · 0,3 l. de fumet de pescado

Raciones: 2 personas

*cantidad para 1 ración

ELABORACIÓN:



Picar la cebolla en trozos pequeños y pochar en aceite de oliva hasta dorar, añadir la harina y freír durante 2-3 minutos.



Saltear las setas cortadas en juliana (lamina finas) en una sartén, previamente lavadas en agua fría y rehogar durante 10 minutos y añadir a la preparación.



Agregar entonces el fumet de pescado y mantener a fuego medio durante 5 minutos y reservar.



Separar la mitad de la preparación, a la que añadiremos el Fresubin® 2 kcal Drink, y mezclar bien.



Planchear la merluza y salsear con las setas a la crema.











Información Nutricional (calculada para 1 ración)

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra
641,86 kcal	46,77 g	29,40 g	44,45 g	6,20 g



Crema castellana de garbanzos con lascas de bacalao confitado

INGREDIENTES:

-  • 200 gr. de garbanzos cocidos
 -  • 1 puerro
 -  • 1 patata
 -  • 1 zanahoria
 -  • c/s. de pimentón dulce
 -  • 400 ml. de caldo de verduras
 -  • 100 ml. de Fresubin® 2 kcal Drink*
- Bacalao:**
-  • 120 gr. de bacalao desalado
 -  • 1 diente de ajo
 -  • c/s. de aceite de oliva

Raciones: 2 personas

*cantidad para 1 ración

ELABORACIÓN:



Realizar un sofrito con el puerro, bien picado, que cocinaremos a fuego lento hasta que se comience a caramelizar.



Cocer las patatas y las zanahorias cortadas en trocitos pequeños para que no tarden mucho. Cuando estén, las mezclamos con el puerro caramelizado, una cucharadita de pimentón, añadimos también los garbanzos cocidos y agregamos el caldo de verdura.



Cocer a fuego lento durante 10 o 15 minutos y triturar en Thermomix, o batidora convencional, para que quede cremoso y uniforme.



Separar la mitad de la preparación a la que añadiremos el Fresubin® 2 kcal Drink y mezclar bien.

Bacalao:



Se confita el bacalao aceite de oliva con ajo y guindilla.



Se puede servir de manera conjunta con la crema de garbanzos.











Información Nutricional (calculada para 1 ración)

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra
854,99 kcal	42,92 g	26,73 g	105,42 g	10,53 g



Sopa de pescado, patata y eneldo

INGREDIENTES:

-  · 250 gr, de salmón
-  · 800 ml. de agua
-  · 100 ml. de Fresubin® 2 kcal Drink*
-  · 25 ml. de aceite de oliva
-  · 1 cebolla
-  · 2 patatas
-  · 2 granos de pimienta negra
-  · 2 granos de pimienta blanca
-  · c/s. de sal
-  · c/s. de eneldo

Raciones: 2 personas

*cantidad para 1 ración

ELABORACIÓN:



Pelar las patatas y cortarlas en dados.
Pelar las cebollas y cortarlas en plumas.



Llevar la olla al fuego con agua, sal, granos de pimienta, cebollas y las patatas.
Hervir todo durante 15 minutos aproximadamente.



Trocear el salmón en dados del tamaño de un bocado y agregarlo a la olla junto con el eneldo.



Hervir durante 5 minutos y añadir el aceite de oliva ligando el caldo.



Separar la mitad de la preparación a la que añadiremos el Fresubin® 2 kcal Drink y mezclar bien.



Servir caliente con un poco de eneldo espolvoreado por encima.








Información Nutricional (calculada para 1 ración)

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra
691,13 kcal	33,98 g	35,09 g	58,00 g	3,70 g







Ensaladilla de pollo

INGREDIENTES:

-  • 200 g. de patatas
-  • 100 g. de zanahoria
-  • 1 pechuga de pollo asada
-  • 1 cebolleta
-  • 40 g. de aceituna verde sin hueso
-  • 2 huevos
-  • c/s. de sal

Para la salsa de yogur:

-  • 25 ml. de aceite de oliva
-  • Unas gotas de zumo de limón
-  • 1 yogur natural
-  • 100 ml. de Fresubin® 2 kcal Drink*

Raciones: 2 personas

*cantidad para 1 ración

ELABORACIÓN:



Lavar y pelar las patatas y zanahorias, y cocer en agua con sal. Picar en tacos de 1 cm. Cortar las aceitunas verdes en daditos.



Picar la pechuga de pollo asada en daditos. Reservar.



Cocer los huevos en agua. Pelar y cortar en tacos la clara, reservar la yema. Cortar la cebolleta en tacos finos.



Para la salsa de yogur:

Mezclar el zumo de limón y la sal. Mezclar el yogur con el zumo.



Añadir el Fresubin® 2 kcal Drink a la preparación de mahonesa, y mezclar bien.



Reservar en frío.

Mezclar la patata, la zanahoria, el pollo, las aceitunas la cebolleta y la clara de huevo.

Añadir la mahonesa de Fresubin® 2 kcal Drink y mezclar bien. Espolvorear con yema rallada por encima.

Una de las raciones se puede conservar en el frigorífico.










Información Nutricional (calculada para 1 ración)

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra
635,86 kcal	30,89 g	30,39 g	58,44 g	2,53 g



Arroz meloso de boletus

INGREDIENTES:

-  · 60 gr. de boletus
-  · 1/2 diente de ajo
-  · 20 ml. de aceite de oliva
-  · 50 gr. de cebolla picada finamente
-  · 160 gr. de arroz tipo risotto o convencional
-  · 1/2 vaso de vino dulce
-  · 500 ml. de caldo de pollo
-  · 100 ml. de Fresubin® 2 kcal Drink*
-  · c/s. de sal y pimienta

Raciones: 2 personas

*cantidad para 1 ración

ELABORACIÓN:



Limpiar bien los boletus y pelar los tallos. Picar finamente el ajo y cortar los hongos en tacos de un centímetro.



Cocinar los ajos en aceite, cuando se hayan dorado, saltar los hongos, sazonar, verter el vino dulce y reducir a la mitad. Reservar.



Rehogar la cebolla en una cazuela con la mitad de la mantequilla a fuego lento sin llegar a dorar. Añadir el arroz y rehogar bien.



Cubrir con el caldo hirviendo, añadir el salteado de las setas y sin dejar de remover seguir cocinando a fuego lento.

Añadir caldo según vaya consumiéndose y siempre sin dejar de remover.



Pasados 18 minutos de cocción, comprobar que la textura del arroz está en su punto, deberá ser blanda en el exterior y un poco dura en el centro, si no es así seguiremos la cocción hasta llegar a dicho punto.



Separar la mitad de la preparación, a la que añadiremos el Fresubin® 2 kcal Drink, y mezclar bien.



Dejar reposar antes de servir unos minutos.









Información Nutricional (calculada para 1 ración)

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra
639,41 kcal	18,44 g	19,66 g	92,22 g	1,40 g



Crema de berenjena asada

INGREDIENTES:

-  · 1 berenjena
-  · 100 gr. de carne picada de ternera
-  · 15 ml. de aceite de oliva
-  · 100 ml. de Fresubin® 2 kcal Drink*
-  · 25 ml. de aceite de oliva
-  · 1 Ajo
-  · c/s. de jugo de limón
-  · c/s. de sal y pimienta

Raciones: 2 personas

*cantidad para 1 ración

ELABORACIÓN:



Asar la berenjena en horno o al fuego y reservar.



Saltear la carne picada con el aceite de oliva y reservar.



Triturar la berenjena y la carne picada en la Thermomix, o batidora convencional, junto con el aceite de oliva, el ajo y el jugo de limón y salpimentar.



Separar la mitad de la preparación, a la que añadiremos el Fresubin® 2 kcal Drink, y mezclar bien.








Información Nutricional (calculada para 1 ración)

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra
429,83 kcal	22,56 g	23,12 g	31,76 g	2,22 g



Escalopines de ternera con crema de queso azul

INGREDIENTES:

-  · 200 gr. de escalopines de ternera
-  · 70 gr. de queso azul
-  · 1/2 cebolla
-  · 30 ml. de aceite de oliva
-  · 30 gr. de harina
-  · 100 ml. de Fresubin® 2 kcal Drink*
-  · Caldo de pollo

Raciones: 2 personas

*cantidad para 1 ración

ELABORACIÓN:



Picar la cebolla en trozos pequeños y pochar en aceite de oliva hasta dorar, añadir la harina y freír durante 2-3 minutos.



Agregar entonces el caldo de pollo junto al queso azul y mantener a fuego medio durante 5 minutos y reservar.



Separar la mitad de la preparación, a la que añadiremos el Fresubin® 2 kcal Drink, y mezclar bien.



Planchar los escalopines de ternera y salsear con la crema de queso azul.

Información Nutricional (calculada para 1 ración)

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra
756,94 kcal	52,20 g	43,28 g	39,18 g	0,95 g








*Postres y
meriendas*



Arroz con leche

INGREDIENTES:

-  · 60 gr. de arroz tipo bomba
-  · 800 ml. de leche
-  · 50 gr. de azúcar
-  · 1 palo de canela
-  · 100 ml. de Fresubin® 2 kcal Drink*

Raciones: 2 personas

*cantidad para 1 ración

ELABORACIÓN:



Cubrir el arroz con agua y cocer a fuego fuerte hasta que absorba toda el agua. Añadir la leche y el palo de canela, llevar a ebullición y cocer a fuego suave.



Dar vueltas de vez en cuando con cuidado de no romper el grano de arroz ni el palo de canela.



Cocer el arroz hasta que esté totalmente cocido y la leche haya reducido cogiendo textura de crema. La cocción a fuego muy suave puede durar de una hora y media a dos horas y media dependiendo del grano de arroz y de la fuerza que tenga el fuego.



Quando tengamos el arroz a punto, añadir el azúcar y disolver bien.



Separar la mitad de la preparación, a la que añadiremos el Fresubin® 2 kcal Drink, y mezclar bien.



Enfriar en los recipientes donde se vaya a consumir. Tapar con papel transparente, tocando este con el arroz para evitar la desecación.







Información Nutricional (calculada para 1 ración)

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra
516,28 kcal	22,40 g	13,33 g	76,65 g	0,08 g



Flan cremoso

INGREDIENTES:

-  · 300 ml. de leche de vaca entera
-  · 100 ml. de Fresubin® 2 kcal Drink*
-  · 50 gr. de azúcar
-  · 3 huevos
-  · c/s. de caramelo líquido
-  · 1 vainilla fresca

Raciones: 2 personas

*cantidad para 1 ración

ELABORACIÓN:



Verter el caramelo líquido en una flanera extendiéndolo bien por los bordes del molde.



Mezclar los huevos con el azúcar y batir hasta que la mezcla esté espumosa.



Separar la mitad de la preparación, a la que añadiremos el Fresubin® 2 kcal Drink, y mezclar bien.



Verter la mezcla en moldes y cocer a 80°C durante 2 horas aproximadamente.



Comprobar el punto de cocción dejar enfriar y desmoldar con cuidado.






Información Nutricional (calculada para 1 ración)

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra
549,68 kcal	26,95 g	24,45 g	55,45 g	-



Helado de miel

INGREDIENTES:

-  · 250 gr. de leche
-  · 90 gr. de nata
-  · 200 ml. de Fresubin® 2 kcal Drink
-  · 50 gr. de miel
-  · 50 gr. de yema de huevo

Raciones: 0'5 litros aproximadamente

ELABORACIÓN:



Templar la leche junto con la nata y añadir la miel.



Añadir las yemas y calentar hasta los 85°C.



Enfriar bien, añadir el Fresubin® 2 kcal Drink y colocar en la heladera para su elaboración.









Información Nutricional (calculada para 1 ración)

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra
585,48 kcal	19,85 g	34,48 g	48,95 g	-



Macedonia con yogur líquido

INGREDIENTES:

-  · 1 pera
-  · 1 plátano
-  · 1 naranja
-  · 1 kiwi
-  · c/s. de gotas de limón
-  · 10 gr. de azúcar
-  · 1 yogur natural
-  · 100 ml. de Fresubin® 2 kcal Drink*

Raciones: 2 personas

*cantidad para 1 ración

ELABORACIÓN:



Pelar las frutas y cortarlas en dados de 2 cms.



Añadir las gotas de limón y el azúcar y dejar que maceren durante 15 minutos.



Añadir el yogur a las frutas maceradas.



Separar la mitad de la preparación, a la que añadiremos el Fresubin® 2 kcal Drink, y mezclar bien.



Dejar en frío hasta el momento de su consumo.





Información Nutricional (calculada para 1 ración)

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra
432,25 kcal	14,81 g	10,91 g	65,59 g	6,26 g



Crema de cacao y avellanas

INGREDIENTES:

-  · 100 gr. de avellanas tostadas
-  · 100 gr. de cobertura de chocolate 70%
-  · 200 ml. de Fresubin® 2 kcal Drink
-  · 5 gr. de extracto de vainilla

Raciones: 2 personas

ELABORACIÓN:



Triturar las avellanas tostadas hasta conseguir un praliné.



Tras esto añadir la cobertura de chocolate, el Fresubin® 2 kcal Drink y el extracto de vainilla. Volvemos a batir en Thermomix, o batidora convencional, hasta que todos los ingredientes estén bien integrados y la crema sea uniforme.



Dejamos reposar en la nevera durante al menos 2 horas para que la textura sea más consistente.





Información Nutricional (calculada para 1 ración)

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra
804,33 kcal	20,15 g	55,65 g	53,32 g	4,80 g



Mousse de queso dulce y arándanos

INGREDIENTES:

-  · 300 gr. de queso cremoso
-  · 100 ml. de Fresubin® 2 kcal Drink*
-  · 50 gr. de azúcar
-  · 1 blister de arándanos

Raciones: 2 personas

*cantidad para 1 ración

ELABORACIÓN:



Montar el queso cremoso (tipo queso philadelphia) con el azúcar.



Separar la mitad de la preparación, a la que añadiremos el Fresubin® 2 kcal Drink, y mezclar bien.



Reservar en el frigorífico y servir frío.

En una copa de coctel (tipo Martini) poner una base de mermelada de crema de queso dulce y culminar con los arándanos. (Opcionalmente decorar con galleta triturada)

Información Nutricional (calculada para 1 ración)

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra
740,70 kcal	17,13 g	49,43 g	55,24 g	3,21 g



Fresubin® 2 kcal DRINK

Un nuevo concepto en suplementación oral **imperceptible** y **versátil** para **nutrir** a tus pacientes facilitando su adherencia

FÁCIL INTEGRACIÓN EN LA DIETA

Producto	Presentación	Sabor y C.N.
Fresubin® 2kcal DRINK	Caja 24 Easybottle de 200ml	Neutro (505155)
Fresubin® 2kcal Fibre DRINK	Caja 24 Easybottle de 200ml	Neutro (505156)

VERSATILIDAD



Descarga estas recomendaciones para el consumo de la suplementación de tus pacientes.



 **FRESENIUS
KABI**
caring for life

Fresenius Kabi S.A.U.
Torre Mapfre - Villa Olímpica
C/ Marina, 16-18
Teléfono: (+34) 93 225 65 65
www.fresenius-kabi.es

Documentación destinada al profesional sanitario

Servicio de Atención al Cliente
 900 53 21 11

Aprenda más
sobre nutrición en:

