

Comment me régaler avec les nouveaux goûts **savoureux** de Fresubin 2 kcal DRINK?



Agitez - utilisation rapide et facile

- Agitez la bouteille pour garantir une texture lisse



Versez

- Versez le Fresubin 2 kcal DRINK dans un récipient allant au micro-ondes



Chauffez

- Chauffez au micro-ondes pendant environ 90 secondes (sur 600 watt)



Buvez

- Fresubin 2 kcal DRINK offre une formule nutritionnelle pour une alimentation complète ou de support



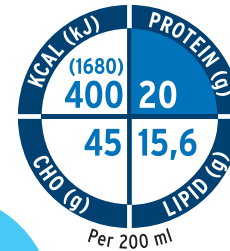
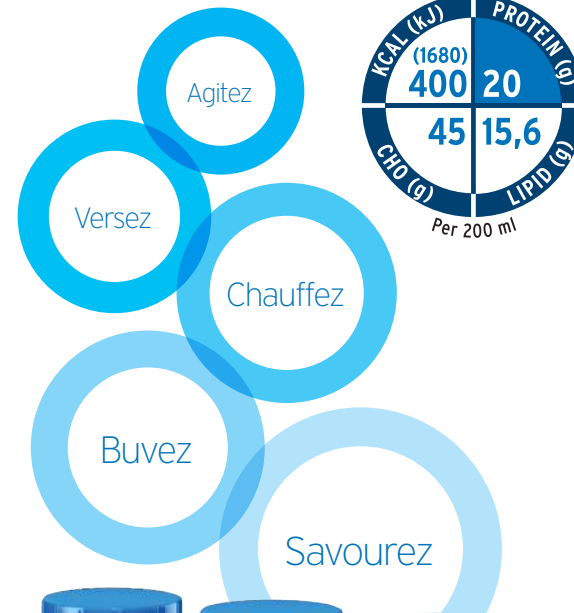
Savourez

- Savourez cette délicieuse soupe riche en énergie (400 kcal), en protéines (20g) et avec un complément en vitamine D (10µg) en une seule bouteille de 200 ml



Consultez notre site et découvrez tous nos produits et nos délicieuses recettes sur www.fresubin.be

Fresubin®



Fresubin est une denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales. A utiliser sous surveillance médicale.

Références:
 1 Raynaud-Simon A, et al. Clinical practice guidelines from the French High Authority for Health: nutritional support strategy in protein-energy malnutrition in the elderly. Clin Nutr 2011; 30 (3): 312-319. 2 Milne AC, Potter J, Vivanti A et al. Protein and energy supplementation in elderly people at risk from malnutrition. Cochrane Database Syst Rev. 2009 Apr; 15(2):CD003288



FRESENIUS KABI
caring for life

Fresenius Kabi Belgique/Belgique NV/SA
 Brandekersweg 9
 2627 Schelle
 Tél: +32 (0)3 880 73 00
 info.be@fresenius-kabi.com
 www.fresenius-kabi.be
 www.fresubin.be



I.D. PHAR BVBA
 Atomveldstraat 8 bus 2
 9450 Haaltert
 Tél: +32 (0)53 68 34 30
 info@idphar.be
 www.idphar.be

2017-12-15/47

NOUVEAU:
3 GOÛTS
SAVOUREUX



Fresubin® 2 kcal DRINK

Conseils pour donner une touche culinaire aux goûts savoureux salés

FRESENIUS KABI
caring for life

Rendez votre Fresubin encore plus savoureux!*

Fresubin 2 kcal DRINK - Asperges

- Avec une petite touche culinaire en ajoutant des nappages salés et des herbes



CONSEIL:
AJOUTEZ
DES ASPERGES
EMINCÉES ET
BLANCHIES



Fresubin 2 kcal DRINK - Champignons

- Encore plus savoureux lorsqu'il est accompagné de nappages consistants et d'herbes de Provence



CONSEIL:
AJOUTEZ DES
CHAMPIGNONS
RISSOLÉS



Fresubin 2 kcal DRINK - Tomates-carottes

- Une touche crémeuse et des herbes sont parfaits pour cette combinaison de saveurs



CONSEIL:
AJOUTEZ DES
CAROTTES À LA
VAPEUR ET DES
RONDELLES DE
TOMATES



Rapide & facile

Informations nutritionnelles par portion**

Energie	422 kcal
Protéines	20.0 g
Lipides	15.6 g
Glucides	49.3 g



Soupe aux asperges, au vinaigre balsamique et à la ciboulette (+25 g)

- Ajoutez une cuillère de vinaigre balsamique
- Garnissez avec des petits morceaux de ciboulette



Rapide & facile

Informations nutritionnelles par portion**

Energie	621 kcal
Protéines	20.0 g
Lipides	39.6 g
Glucides	45.0 g



Soupe aux champignons, à l'huile d'olive et au thym frais (+25 g)

- Ajoutez une cuillère d'huile d'olive
- Garnissez avec du thym frais



Rapide & facile

Informations nutritionnelles par portion**

Energie	475 kcal
Protéines	20.6 g
Lipides	30.6 g
Glucides	46.3 g



Soupe aux tomates et aux carottes, avec crème fraîche et basilic (+25 g)

- Ajoutez un peu de crème fraîche
- Garnissez avec des feuilles de basilic



Chef

Informations nutritionnelles par portion**

Energie	693 kcal
Protéines	38.5 g
Lipides	36.6 g
Glucides	50.0 g



+ Lard (+50 g)

- Faites frire 2 à 3 petites tranches de lard jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes
- Emiettez en petits morceaux, versez au-dessus de la soupe et savourez. Bon appétit!



Chef

Informations nutritionnelles par portion**

Energie	825 kcal
Protéines	26.0 g
Lipides	43.1 g
Glucides	82.0 g



+ Croûtons (+50 g)

- Faites griller deux tranches de pain toast blanc dans l'huile avec quelques gousses d'ail
- Essuyez les croûtons dans du papier essuie-tout et ajoutez à la soupe. Bon appétit!



Chef

Informations nutritionnelles par portion**

Energie	553 kcal
Protéines	22.2 g
Lipides	30.8 g
Glucides	63.1 g



+ Riz basmati (+60 g)

- Faites cuire une tasse de riz basmati dans de l'eau à feu doux jusqu'à ce qu'il soit tendre.
- Ajoutez-le à la soupe. Bon appétit!

* En suivant ces conseils, tenez compte des éventuelles allergies alimentaires

** Les valeurs nutritionnelles calculées sont basées sur des données de la USDA Food Composition Databases.