

# Meritene® Puré

Puré de alto valor nutricional y listo para su consumo, con textura adaptada. Rico en proteínas\*. Con calcio, fósforo, hierro, yodo y 13 vitaminas\*\*. Elaborado con aceite de oliva. Destinado a la nutrición de las personas adultas con dificultades de deglución y/o masticación.



Bajo contenido en grasas saturadas  
Concentración calórica superior a 1 kcal/g  
Textura suave y homogénea que facilita la deglución

## Indicado para la nutrición de las personas con:

Dificultades de deglución (disfagia) y/o masticación, desnutrición leve, anorexia ligada al envejecimiento, progresión alimentaria postcirugía bariátrica.

## Características nutricionales

Una ración (300 g) de producto aporta\*:

**291-324** kilocalorías  
**14-16 g** de proteínas  
**33,6-39 g** de hidratos de carbono  
**9,3-10,8 g** de grasas  
**2,4-6,6 g** de fibra

## Sabores, códigos y presentaciones

	C.N	C.SAP
Tarro de 300 g		
Aiún con verduras	392688	12071844
Lomo con patatas	175025	12071846
Merluza con bechamel	318360	12071843
Panaché de verduras	175027	12354156
Pavo con arroz y zanahorias**	395640	12071841
Pollo con pasta y champiñones	395632	12071840
Tenera a la jardinera	395491	12071842

Caja de 6 tarros

\*Variedad Fuente de proteínas Pavo con arroz y zanahorias y Panaché con verduras

\*\*Vitaminas A, D, E, K, C, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, niacina, B<sub>6</sub>, ácido fólico, B<sub>12</sub>, biotina, ácido pantoténico

136

\*Rango de valores según la variedad

## Información Nutricional

		Tenera a la jardinera		Pollo con pasta y champiñones		Pavo con arroz y zanahorias		Lomo con patatas		% VRN* ración
		100 g	Ración 300 g	100 g	Ración 300 g	100 g	Ración 300 g	100 g	Ración 300 g	
Valor energético	kcal	101	303	101	303	104	312	98	294	
	kJ	423	1269	426	1278	437	1311	414	1242	
Grasas	g	3,6	10,8	3,3	9,9	3,7	11	3,3	9,8	
de las cuales										
- saturadas	g	1,2	3,6	1,2	3,6	1,2	3,6	1,0	3,0	
- monoinsaturadas	g	2,1	6,3	1,6	4,8	2,2	6,6	1,95	5,9	
- poliinsaturadas	g	0,25	0,8	0,5	1,5	0,35	1,1	0,30	0,9	
Hidratos de carbono	g	11	33	12,0	36	12	36	11,6	34,8	
de los cuales										
- azúcares	g	2,0	6,0	1,2	3,6	2,2	6,6	1,5	4,5	
Fibra alimentaria	g	1,2	3,6	1,0	3,0	1,2	3,6	0,80	2,4	
Proteínas	g	5,0	15	5,2	16	5,0	15	5,3	16	
Sal	g	0,40	1,2	0,30	0,90	0,35	1,05	0,35	1,05	
Vitaminas y minerales										
A (retinol)	mcg	45	135	55	165	40	120	40	120	15/21
D <sub>3</sub> (colecalfiferol)	mcg	0,70	2,1	0,80	2,4	0,65	2,0	0,65	2,0	39/48
E (d- $\alpha$ -tocoferol)	mg	0,8	2,4	0,80	2,4	0,9	2,7	0,80	2,4	20/23
K <sub>1</sub>	mcg	9,0	27	8,0	24	8,0	24	8,0	24	24/36
C	mg	10	30	8,0	24	8,0	24	8,0	24	24/38
Tiamina/B <sub>1</sub>	mg	0,12	0,36	0,60	1,80	0,50	1,50	0,30	0,90	33/164
Riboflavina/B <sub>2</sub>	mg	0,17	0,51	0,15	0,45	0,18	0,54	0,16	0,48	32/39
Niacina/B <sub>3</sub>	mg	1,7	5,1	1,8	5,4	1,6	4,8	1,8	5,4	30/34
B <sub>6</sub>	mg	0,12	0,36	0,12	0,36	0,13	0,39	0,12	0,36	26/28
Ac. fólico/B <sub>9</sub>	mcg	24	72	24	72	22	66	24	72	33/36
B <sub>12</sub>	mcg	0,20	0,6	0,20	0,60	0,50	1,5	0,20	0,6	24/60
Biotina	mcg	9,5	29	9,5	29	9,5	28,0	9,5	29	56/57
Ac. pantoténico	mg	0,80	2,4	0,80	2,4	0,80	2,4	0,70	2,1	35/40
Calcio	mg	90	270	80	240	85	255	90	270	30/34
Fósforo	mg	70	210	78	234	75	225	80	240	30/34
Hierro	mg	0,80	2,4	0,75	2,3	0,70	2,1	0,70	2,1	15/17
Yodo	mcg	18	54	18	54	18	54	20	60	36/40

\*VRN: Valores de Referencia de Nutrientes