

restoric[®]
nephro intensiv



Bilanziert für Dialysepatienten

Ganz neu

... auf den Geschmack kommen!

10 Blitzrezepte für den leckeren Trink- und Dessertgenuss



 **Vitasyn**

TRINK-VARIATIONEN

- 150 ml **restoric nephro intensiv**
- 1–2 Eiswürfel

restoric on the rocks

restoric einfach in einem Glas mit 1–2 Eiswürfeln servieren – und genießen!



Pro Portion	Energie	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	BE	Phosphor	Kalium
150 ml	300 kcal	11 g	14 g	31 g	2,6	115 mg	165 mg

- 150 ml **restoric nephro intensiv**
- 2–3 EL stark gekochter Bohnenkaffee oder
- 1/2 TL Instantkaffee und 2 EL heißes Wasser

restoric au lait (Milchkaffee)

restoric mit Bohnenkaffee oder mit aufgelöstem Instantkaffee vermischen.



Pro Portion	Energie	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	BE	Phosphor	Kalium
160 ml	300 kcal	11 g	14 g	31 g	2,6	120 mg	200 mg

- 150 ml **restoric nephro intensiv**
- 2 gehäufte TL Kakao-Instant-Getränk-pulver

restoric Schoko Klassik

Kakao-Instant-Getränkpulver einfach in kaltes **restoric** einrühren.



Pro Portion	Energie	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	BE	Phosphor	Kalium
150 ml	320 kcal	12 g	14 g	35 g	2,9	130 mg	200 mg

Unsere Empfehlung: Wünschen Sie eine fruchtige Variante, probieren Sie einmal – anstatt Kakao – Instantpulver mit **Erdbeergeschmack!**

restoric Beerentraum

- 200 ml **restoric nephro intensiv**
- 50 g Beerenmischung ■ 2 EL Sahne

restoric mit der Beerenmischung (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren) und der Sahne im Mixer pürieren. Bei Tiefkühlkost bitte darauf achten, die Auftauflüssigkeit wegzugeben.

Pro Portion	Energie	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	BE	Phosphor	Kalium
250 ml	450 kcal	16 g	25 g	20 g	3,4	160 mg	300 mg



DESSERT-VARIATIONEN

Für 4 Portionen

- 500 ml **restoric nephro intensiv**
- Eventuell 4–5 Tropfen Rum-Backaroma oder eine Prise Zimt zugeben

restoric Cream

Gekühltes **restoric** in Sahne-Siphon gießen und nach Einschrauben der Gaspatrone kräftig schütteln. Sie erhalten ein herrlich cremiges Dessert.

Pro Portion	Energie	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	BE	Phosphor	Kalium
125 ml *	250 kcal	10 g	12 g	26 g	2,2	100 mg	140 mg

Unsere Empfehlung: Probieren Sie **restoric** Cream zur Verfeinerung von Desserts, z. B. zu einem warmen Apfelstrudel.

restoric Erdbeerquark

Quark mit **restoric** glatt rühren und mit Erdbeeren garnieren.

Pro Portion	Energie	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	BE	Phosphor	Kalium
220 ml	240 kcal	14 g	10 g	22 g	1,7	200 mg	280 mg

- 70 ml **restoric nephro intensiv**
- 70 g Speisequark (20 % Fett)
- 80 g Erdbeeren

restoric Vanillepudding mit Kirschen

Pudding nach Packungsanleitung kochen. Das **restoric**-Sahne-Wasser-Gemisch ersetzt hierbei die Milch. Die gut abgetropften Kirschen in Dessertschale geben und mit heißem Pudding übergießen. Nach Geschmack noch warm oder gekühlt genießen.

Pro Portion	Energie	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	BE	Phosphor	Kalium
125 ml	190 kcal	4 g	11 g	19 g	1,5	50 mg	90 mg

Unsere Empfehlung: Für eine kräftigere Variante geben Sie wenige Tropfen Bittermandel-Backaroma hinzu.

restoric Pfirsich-Vanille-Mix

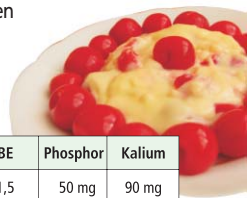
- 200 ml **restoric nephro intensiv**
- 80 g Pfirsich (Konserven) ■ 1 Prise Zimt

Pfirsich gut abtropfen lassen und zusammen mit **restoric** im Mixer pürieren. Mixgetränk ins Glas geben, mit Zimt verfeinern und gekühlt genießen.

Pro Portion	Energie	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	BE	Phosphor	Kalium
280 ml	460 kcal	16 g	20 g	56 g	4,6	170 mg	300 mg



* ergibt ein Volumen von 350 ml Cream



DESSERT-VARIATIONEN



restoric Grießbrei

Für 3 Portionen

- 80 ml Sahne
- 160 ml Wasser
- 1 TL Butter
- 30 g Zucker
- Prise Salz
- 100 g Grieß
- 250 ml *restoric nephro intensiv*

Sahne-Wasser-Gemisch mit Butter, Zucker und Salz zum Kochen bringen. Grieß unter ständigem Rühren einstreuen und *restoric* zugeben. Den Grießbrei in der Nachwärme 10 Minuten nachquellen lassen.

Pro Portion	Energie	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	BE	Phosphor	Kalium
200 ml	290 kcal	7 g	17 g	29 g	2,2	80 mg	120 mg

Unsere Empfehlung: Mit Früchten oder Kompott genießen!

Für 9 Waffeln

- 125 g Butter
- 50 g Zucker
- 250 g Mehl
- 1/2 Packung Weinstein-Backpulver
- 300 ml *restoric nephro intensiv*
- 80 ml Wasser
- Prise Salz

restoric Waffeln



Butter und Zucker schaumig rühren. Backpulver mit dem Mehl vermischen und abwechselnd die Mehlmischung und den *restoric*-Wasser-Mix unterrühren. Prise Salz hinzugeben und den Teig locker-schaumig rühren. Im Waffeleisen ca. 1 Minute auf höchster Stufe backen.

Pro Portion	Energie	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	BE	Phosphor	Kalium
60 g	200 kcal	4 g	12 g	19 g	1,5	35 mg	50 mg

Unsere Empfehlung: Mit Puderzucker bestreuen!

Viel Genuss... wünscht Ihnen Ihre vitasyn medical GmbH

Bei Fragen rund um eine dialysegerechte Ernährung steht Ihnen unser Ernährungsteam gerne zur Verfügung – **Hotline: 030-63 10 47 90**



vitasy medical GmbH
Segelfliegerdamm 95
12487 Berlin

Fon 030 / 63 10 47 90
Fax 030 / 63 10 47 959
info@vitasyn.de

www.vitasyn.de

