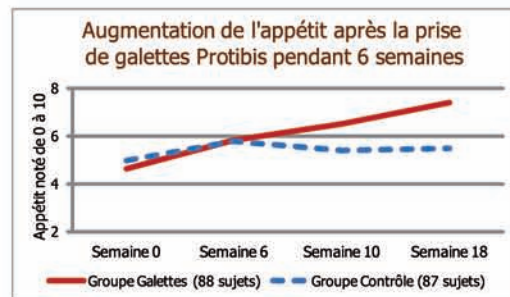
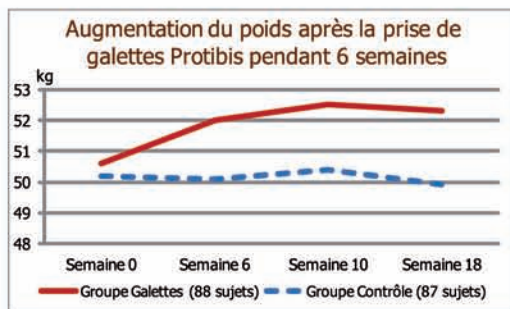




Une texture innovante
validée
par des études cliniques



A nourri les mineurs chiliens bloqués
durant 69 jours par 700 m de fond

- 1- Journées Francophones de Nutrition JFN 2012-P037
- 2- La Revue de Gériatrie 2012;37:141-2
- 3- Société Française de Gériatrie et Gérontologie JASFGG 2011 P-12-52
- 4- Société Française de Gériatrie et Gérontologie CIFGG 2010-10/161
- 5- European Society For Clinical Nutrition and Metabolism ESPEN 2010-LB014
- 6- Journal of the American Geriatrics Society 2009;57:691-6



Le complément nutritionnel
plaisir



Disponible en pharmacie
hors LPP code 975 71 76

SOLIDAGES
Améliorer la santé buccale et la nutrition

Solidages
CHU de Nice - Hôpital l'Archet 1
151 route de Saint Antoine - 06200 Nice
Tel : 04 92 03 97 10 Fax : 04 92 03 58 34
contact@solidages.com
www.solidages.com

Protibis®



Galettes

Hyper protidiques
Hyper énergétiques

**Contre la
dénutrition**



Un nouveau complément nutritionnel oral solide



Une alternative aux textures lactées

Pour aider les patients dénutris

- Personnes âgées
- Maladie d'Alzheimer
- Oncologie
- Pendant les séances de dialyse
- Anorexie de l'adolescent

Des petites galettes croustillantes de 6 g

- Hyper protidiques (22 % de protéines)
- Hyper énergétiques (28 kcal)



Des bénéfices uniques

- Augmentent le poids
- Stimulent l'appétit
- Réduisent les diarrhées
- Limitent les escarres

Posologie conseillée

- 8 galettes par jour :
- 10,7 g de protéines
 - 225 kcal

Protibis® 24 galettes enrichies en protéines de lait

Applications : pour les besoins nutritionnels des adultes et enfants de plus de 3 ans dénutris, dont la fonction intestinale est normale. De 3 à 16 ans : dans le cadre d'une complémentation orale de durée limitée.

Avis important : à utiliser sous contrôle médical, uniquement en complément de l'alimentation habituelle. Ne pas donner en dessous de 3 ans.

Caractéristiques : mélange polymérique hyperprotidique et hyperénergétique pour complémentation orale.

Quantité quotidienne recommandée : 4 à 8 galettes par jour. 8 galettes (48 g), soit 10,7 g de protéines et 225 kcal.

Instructions : Galettes prêtes à l'emploi.

Se grignotent facilement au cours des repas, des collations ou réparties dans la journée.

En cas de difficultés masticatoires, elles se ramollissent sans se déliter trempées dans une boisson.

En cas de trouble de la déglutition, elles peuvent être émiettées, ramollies dans une boisson et mangées à la cuillère. Selon avis médical

Conservation : à température ambiante, dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.

Conditionnement : boîte de 24 galettes, 144 g, 6 sachets fraîcheur de 4 galettes.

Composition nutritionnelle

Index glycémique : 46,1

	100 g	8 galettes = 48 g
Energie :	468 kcal 1960 kJ	225 kcal 942 kJ
Protéines (19% AET*)	22,2 g	10,7 g
Glucides (43% AET*)	50,8 g	24,4 g
- dont sucres	18,0 g	8,6 g
- lactose	<0,2 g	<0,1 g
Lipides (37% AET*)	19,6 g	9,4 g
- dont saturés	12,9 g	6,2 g
Fibres (1% AET*)	1,5 g	0,7 g
Minéraux		
Sodium	388,0 mg	186,2 mg
Calcium	18,0 mg	8,6 mg
Phosphore	190,0 mg	91,2 mg
Magnésium	15,0 mg	7,2 mg
Potassium	70,0 mg	33,6 mg
Oligo éléments		
Fer	0,65 mg	0,3 mg
Zinc	0,89 mg	0,43 mg
Sélénium	<20 µg	<10 µg
Vitamines		
Vit E	0,35 mg	0,17 mg
Vit B1	0,14 mg	0,07 mg
Vit B6	0,03 mg	0,015 mg
Vit B9	7,78 µg	3,73 µg
Vit B12	1,21 µg	0,58 µg
Vit C	<0,5 mg	<0,24 mg
Vit D	<0,5 µg	<0,24 µg

* AET : apports énergétiques totaux

Ingrédients : farine de blé, beurre frais (20%), protéines de lait (caséine), sucre, arôme vanille, poudres levantes (bicarbonate de sodium, bicarbonate d'ammonium), sel.

Contient du gluten, des protéines de lait et du lactose (traces). Fabriqué dans un atelier utilisant des fruits à coque et du sésame.

Code pharmacie (ACL 7) : 975 71 76

Sans huile de palme, sans OGM, sans colorant ni conservateur.

Fabriqué en France

Innovation de la recherche hospitalière

