

BEBIDA ALTA EN PROTEÍNA PARA LLEVAR A TODOS LADOS, CON 16 g DE PROTEÍNA, SIN AZÚCAR



Ingredientes sabor chocolate:

Agua, caseína láctea microfiltrada, aceite vegetal, fructooligosacáridos de cadena corta, alulosa, cocoa en polvo, saborizantes naturales y artificiales a chocolate, citrato de potasio, sal, fosfato dimagnésico, ascorbato de sodio, fosfato ácido de potasio, lecitina, goma gellana, carragenina, sucralosa (12.7 mg /100 g), colecalciferol y cianocobalamina.

Ingredientes sabor vainilla francesa:

Agua, caseína láctea microfiltrada, aceite vegetal, fructooligosacáridos de cadena corta, alulosa, saborizantes naturales y artificiales a vainilla, citrato de potasio, fosfato dimagnésico, sal, ascorbato de sodio, fosfato ácido de potasio, lecitina, carragenina, sucralosa (14,1 mg/100 g), colecalciferol, goma gellana y cianocobalamina.

Vitaminas y minerales: Magnesio, fosfato, sodio, ascorbato (Vitamina C), Vitamina D3, Vitamina B12.

Información nutrimental

	Splenda® Protein Shake Balance Sabor Chocolate	Splenda® Protein Shake Balance Sabor Vainilla
Porción	237 ml	237 ml
kcal / porción	159 kcal	152 kcal
Proteínas	16 g	16 g
Grasas totales	9 g	9 g
Grasas saturadas	1 g	1 g
Grasas trans	0 mg	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	3,6 g	1,8 g
Azúcares	0 g	0 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Fibra dietética	6,3 g	6,4 g
Sodio	180 mg	180 mg
Vitamina B12	60% VNR	60% VNR
Vitamina C	100% VNR	100% VNR
Vitamina D	100% VNR	100% VNR
Calcio	45% VNR	45% VNR
Fósforo	15% VNR	15% VNR
Hierro	6% VNR	-
Magnesio	20% VNR	20% VNR

Solo
159 kcal
16 g de
proteína
de leche

Sin azúcar

6.3 g de
fibra
prebiótica

Con
vitaminas
y minerales



Beneficios para tus pacientes

- Ayuda a obtener los nutrientes que necesitan en su día a día de forma práctica.
- Estimula el equilibrio en la microbiota intestinal e influye en la salud digestiva.¹
- Contribuye a un mejor control glucémico.²

1. La fibra prebiótica estimula el crecimiento de bacterias saludables por lo que influye en el equilibrio de la microbiota intestinal y salud digestiva.

2. No contiene azúcar, lo que ayuda a evitar picos de azúcar en la sangre, importante en la prevención y manejo de prediabetes o diabetes. Además, su alto contenido de proteína de leche microfiltrada (rica en aminoácidos esenciales) y fibra prebiótica (fructooligosacáridos: FOS) contribuyen a controlar la respuesta glucémica.



Sin azúcar

Ayuda a que los pacientes no consuman una cantidad excesiva de azúcar. Ayuda a evitar picos de glucosa en sangre.

16 g de proteína de leche microfiltrada

Proteína de leche microfiltrada. Es de alto valor nutricional por su contenido de aminoácidos esenciales y es de fácil digestión. Además, contribuye a la síntesis de masa muscular.



6 g de fibra prebiótica (FOS)

Fibra prebiótica (FOS) Desempeña un papel importante en el equilibrio de la microbiota intestinal, al servir como sustrato fermentable que produce ácidos grasos de cadena corta, los cuales influyen de forma benéfica en diferentes órganos y tejidos.

Con vitaminas

Vitamina C

Actúa como antioxidante, mejora la absorción del hierro y fortalece el sistema inmunitario.

Vitamina D

Ayuda al cuerpo a absorber el calcio, a la contracción muscular y a fortalecer el sistema inmunitario.

Vitamina B12

Contribuye a la formación del material genético (ADN) y ayuda a prevenir la anemia megaloblástica.



Fuente de calcio

Mantenimiento de la salud ósea y dental. Necesario para la transmisión nerviosa y la regulación de la función del músculo cardíaco.

..... Una alternativa para los pacientes



En plan de pérdida o mantenimiento de peso corporal.



Que buscan restringir su consumo de azúcar.



Que necesitan nutrirse adecuadamente de forma práctica.



Que viven con diabetes o resistencia a la insulina.

Referencias:

Institute of Food Technologists (IFT). "What are fructooligosaccharides and how do they provide digestive, immunity and bone health benefits?." ScienceDaily. ScienceDaily, 16 July 2013. <www.sciencedaily.com/releases/2013/07/130716115728.htm>.
Noronha J, Braunstein C, Glenn A, Khan T, Viguiouk E, Noseworthy R et al. The effect of small doses of fructose and allulose on postprandial glucose metabolism in type 2 diabetes: A double-blind, randomized, controlled, acute feeding, equivalence trial. Diabetes, Obesity and Metabolism. 2018;20(10):2361-2370.
Carter BG, Cheng N, Kapoor R, Meletharajil GH, Drake MA. Invited review: Microfiltration-derived casein and whey proteins from milk. J Dairy Sci. 2021 Mar 1;104(3):2465-79.
Gésan-Guizou G. 2010. Removal of bacteria, spores and somatic cells by centrifugation and microfiltration techniques, in: Griffiths M. "Improving the safety and quality of milk", Woodhead Publishing Ltd, Cambridge (UK).
Berton, A., Rouvellac B., Robert B., Rousseau F., Lopez C. Crenon I. 2012. Effect of the size and interface composition of milk fat globules on their in vitro digestion by the human pancreatic lipase: native versus homogenized milk fat globules. Food hydrocolloids 29(1): 123-134.
Kumar J, Rani K, Datt C. Molecular link between dietary fibre, gut microbiota and health. Mol Biol Rep [Internet]. 2020;47(8):6229-37. Available from: <https://doi.org/10.1007/s11033-020-05611-3>.