

à La Carte

GUIA DE RECEITAS



**FRESENI
KABI**

caring for life



Fresubin
2 kcal
DRINK*

Fresubin
3.2 kcal
DRINK*

Fresubin
5 kcal Shot

A linha para suplementação nutricional oral da Fresenius Kabi é ampla em composição e sabores. E vem sendo reconhecida ao longo dos últimos anos pelos seus excelentes sabores, que além de serem os mais diversificados, são deliciosos e de grande adesão pelos pacientes.

Mas sabemos que alguns pacientes passam longos períodos utilizando suplementação nutricional oral para recuperar seu estado nutricional. Ou então possuem restrições ou preconceitos ao seu consumo devido a experiências ruins no passado. Em ambas as situações, se pudermos apoiar o consumo através de preparações culinárias mais próximas aos seus hábitos alimentares e saborosas, certamente proporcionará uma experiência mais positiva para a sua condição clínica.

E foi desse sentimento que nasceu a parceria com a nutricionista Sonja Salles para a criação de receitas com nossos produtos. A Sonja é uma nutricionista com experiência clínica e que atualmente se dedica com sucesso à gastronomia. A união perfeita para atingirmos o objetivo de oferecer a você e seu paciente receitas práticas, nutritivas e deliciosas, que podem ser aplicadas em hospitais ou nos domicílios. E que sirva de incentivo para você criar suas próprias receitas.

Bom apetite!



Sonja Salles

CRN4: 951002139

Sou uma entusiasta da junção da ciência da Nutrição com a arte da Gastronomia. A gastronomia nos dá a forma, as texturas, a beleza dos pratos, o conhecimento dos ingredientes. Nos aguça a criatividade e nos conecta com a cultura, valorizando os hábitos alimentares regionais e de cada país.

Sonja Salles

Com o conhecimento da gastronomia, consegui criar pratos saudáveis, mudando ingredientes e formas de preparo em receitas, fazendo com que elas ficassem mais nutritivas, saudáveis e muito saborosas.

A gastronomia hospitalar prima em aplicar conceitos gastronômicos nos ambientes hospitalares a fim de melhorar as características sensoriais da dieta oferecida, contribuindo para que haja uma boa aceitação de tudo o que é ofertado, fazendo com que o paciente tenha uma recuperação mais rápida e que se sinta feliz como se estivesse em casa.

Hospitais que primam pela gastronomia hospitalar, conseguem proporcionar uma melhor ingestão do que é oferecido e, com isso, o estado nutricional dos pacientes melhora e a recuperação é bem mais rápida, minimizando o tempo de internação.

Conseguimos criar receitas para cada tipo de dieta e assim os pacientes têm direito de escolha.

O uso de suplementos alimentares em alguns casos se faz necessário, principalmente quando precisamos aumentar o aporte calórico e proteico do paciente.

Fiquei muito feliz em participar do projeto de criação de receitas hospitalares com os suplementos **Fresubin® 2 kcal DRINK Neutro**, **Fresubin® 3.2 kcal DRINK** e **Fresubin® 5 kcal Shot**. As receitas ficaram muito saborosas e com uma excelente textura. Assim, ajudamos os colegas de profissão que estão atuando nos hospitais a terem uma variedade de pratos hipercalóricos e hiperproteicos para pacientes que precisam ganhar peso. Além disso, espero ter conseguido aguçar a criatividade dos colegas e incentivá-los a criar mais e mais receitas.

Nutrir com sabor é a nossa missão!

Salada com Molho de Iogurte e Ervas



Ingredientes Salada:

- ✓ Folhas verdes a gosto (agrião, alfaces, rúcula)
- ✓ 100g de salmão defumado ou atum, ou frango desfiado ou ovo cozido

Ingredientes Molho:

- ✓ 100mL de iogurte natural
- ✓ 70mL de **Fresubin® 2 kcal DRINK Neutro**
- ✓ 1 c. sopa de suco de limão
- ✓ 3 c. sopa de azeite de oliva
- ✓ 1 c. chá de salsinha picada
- ✓ 1 c. chá de hortelã picada
- ✓ Pimenta-do-reino

Preparo:

Pique na faca as ervas e reserve. Misture com um batedor manual o azeite com o suco do limão até obter uma mistura homogênea. Depois misture o iogurte com **Fresubin® 2 kcal DRINK Neutro**. Misture bem, acrescente a pimenta, e as ervas picadas. Arrume as folhas verdes em uma saladeira ou em pratos individuais, coloque sobre elas o salmão (ou qualquer outra proteína) cortado em tiras e regue com o molho.

Rendimento do molho:

 **08** porções de **25mL**

Valor nutricional:

 **caloria/porção 92kcal**
 **proteína/porção 4,7g**



Salada Caesar



Ingredientes Salada:

- ✓ Alfaces americana e romana rasgadas com as mãos

Ingredientes Molho:

- ✓ 1 frasco de **Fresubin® 2 kcal DRINK Neutro** (200mL)
- ✓ 1 c. sopa de mostarda
- ✓ 1 dente de alho
- ✓ 1 c. sopa de azeite
- ✓ 2 c. sopa de suco limão
- ✓ 40g de queijo parmesão ralado

Preparo:

Coloque todos os ingredientes do molho caesar no liquidificador e bata até obter uma mistura homogênea. Sirva gelado por cima das folhas e guarneça com croutons.

Rendimento do molho:

 10 porções de 25mL

Valor nutricional:

 caloria/porção 74kcal
 proteína/porção 4g

Pão de Queijo Rápido



Ingredientes:

- ✓ 1 frasco de **Fresubin® 5 kcal Shot** (120mL)
- ✓ 200mL de leite (1 copo)
- ✓ 3 ovos
- ✓ 90g de parmesão (1 copo)
- ✓ 360g de polvilho doce (3 copos)
- ✓ 1 pitada de sal
- ✓ 40g de manteiga para untar as formas
- ✓ 40g de farinha para untar as formas

Preparo:

Bata os três primeiros ingredientes, acrescente o queijo e depois o polvilho aos poucos. Acerte o sal. Coloque em formas de empada untadas e leve ao forno já aquecido a 180°C, por 15 minutos. Caso seja usado formas de silicone não será necessário untar.

Rendimento:

 **20** unidades

Valor nutricional:

 caloria/unid. **145**kcal

 proteína/unid. **3**g

Mini Quiche de Ricotà com Alho-poró



Ingredientes massa:

- ✓ 1 ovo
- ✓ 1/2 cebola picada
- ✓ 2 c. sopa de azeite
- ✓ 1 frasco de **Fresubin® 2 kcal DRINK Neutro** (200mL)
- ✓ 2 c. sopa de queijo parmesão ralado
- ✓ 1 c. café de orégano
- ✓ 60g de farinha de trigo
- ✓ 40g de farinha de trigo integral
- ✓ 3g de fermento em pó
- ✓ Sal a gosto

Ingredientes ricota:

- ✓ 100g de ricota fresca
- ✓ 1 c. sopa de azeite
- ✓ 10 azeitonas verdes picadas
- ✓ 50g de alho-poró em rodela finas

Preparo:

No liquidificador, bata os ingredientes da massa: ovo, cebola, azeite, **Fresubin® 2 kcal DRINK Neutro**, queijo parmesão, orégano, farinhas de trigo e trigo integral, sal e fermento. Reserve. Amasse bem a ricota com um garfo e acrescente todos os ingredientes para preparar a ricota temperada. Em forminhas de silicone, distribua a massa até a metade e acrescente a ricota temperada. Leve ao forno 180°C por 15 minutos.

Rendimento:

 **16** unidades

Valor nutricional:

 **caloria/unid. 96kcal**

 **proteína/unid. 5g**

Sopa Creme de Palmito



Ingredientes:

- ✓ 1/2 cebola pequena picada
- ✓ 1 frasco de **Fresubin® 2 kcal DRINK Neutro** (200mL)
- ✓ 2 c. sopa de azeite
- ✓ 1 vidro de palmito picado
- ✓ 1/2 c. chá de noz-moscada
- ✓ Zestes de limão (tipo de corte de técnica francesa que mantém a casca do limão em pequenos pedaços e mais íntegra para adicionar à sopa, em comparação com as raspas de limão)

Preparo:

Refogue a cebola no azeite e junte o **Fresubin® 2 kcal DRINK Neutro**. Acrescente a noz-moscada ralada na hora. Aqueça por 5 minutos com a panela semi tampada. Por ultimo acrescente o palmito já picado e cozinhe por mais 2 minutos. Liquidifique e polvilhe zestes de limão por cima e sirva.

Rendimento:

 01 porção de 400mL

Valor nutricional:

 caloria/porção **810kcal**
 proteína/porção **28g**

Sopa de Abóbora com Alho-poró e Gengibre



Ingredientes:

- ✓ 4 cravos-da-índia
- ✓ 1 cebola média
- ✓ 1 maço de cheiro verde
- ✓ 1 tomate sem pele e sem sementes picado
- ✓ 1 c. chá de gengibre cortado em lascas
- ✓ 1 c. chá de sal
- ✓ 1kg de abóbora tipo moranga sem casca e sem sementes cortadas em pedaços
- ✓ 1 litro e 1/2 de caldo básico de legumes
- ✓ 1 alho-poró cortado em rodellas
- ✓ 1 c. chá de azeite de oliva
- ✓ 100mL de **Fresubin® 2 kcal DRINK Neutro**
- ✓ 1 c. sopa de cebolinha verde picada

Preparo:

Espeite os cravos na cebola e adicione à panela junto ao cheiro verde, o tomate, o gengibre, o sal, a abóbora e a água. Cozinhe em fogo baixo por cerca de 40 minutos, em uma panela semi tampada. Espere amornar. Bata no liquidificador. Coloque o alho-poró e o azeite em uma panela e leve ao fogo até amaciar. Adicione o creme de abóbora e **Fresubin® 2 kcal DRINK Neutro** e deixe até começar a ferver. Retire do fogo, salpique cebolinha verde e sirva.

Rendimento:

 **04** porções

Valor nutricional:

 **caloria/porção 217 kcal**
 **proteína/porção 4g**

Frango Gratinado ao Molho de Cúrcuma



Ingredientes Frango:

- ✓ 4 filés de frango (400g)
- ✓ 1 c. café de sal
- ✓ Sumo de 2 laranjas seleta
- ✓ 2 dentes de alho amassados
- ✓ Pimenta-do-reino a gosto
- ✓ Azeite para grelhar

Ingredientes Molho:

- ✓ 150g de mussarela
- ✓ 1/2 x. chá de requeijão
- ✓ 1 frasco de **Fresubin® 2 kcal DRINK Neutro** (200mL)
- ✓ 1/4 c. sopa de amido de milho
- ✓ 1 c. chá de cúrcuma
- ✓ 1/4 c. chá de curry

Preparo Frango:

Tempere o frango com suco de laranja seleta, alho e pimenta-do-reino. Grelhe na frigideira até que doure dos dois lados. Reserve.

Preparo Molho:

Bata todos os ingredientes e leve ao fogo até engrossar. Coloque sobre o frango e leve ao forno quente (250°C) para gratinar por cerca de 15 minutos. Sirva em seguida.

Rendimento:

 04 porções

Valor nutricional:

 caloria/porção **527 kcal**
 proteína/porção **47 g**

Estrogonofe de Frango



Ingredientes:

- ✓ 300g de peito de frango em cubinhos
- ✓ Sumo de 1 laranja seleta
- ✓ 2 dentes de alho socado
- ✓ 1 pitada de pimenta-do-reino
- ✓ 1/2 cebola pequena picada
- ✓ 2 c. sopa de azeite
- ✓ 50g de champignon drenado
- ✓ 200mL de suco de tomate pelado
- ✓ 1 frasco de **Fresubin® 2 kcal DRINK Neutro** (200mL)
- ✓ 1/2 c. chá de amido de milho
- ✓ Sal a gosto

Preparo:

Prepare o marinado do frango com o sumo da laranja, o alho, e a pimenta-do-reino. Refogue a cebola no azeite e doure o frango. Adicione o sal. Acrescente o suco de tomate quando a frango já estiver totalmente cozido. Adicione o cogumelo fatiado e por último o **Fresubin® 2 kcal DRINK Neutro**. Coloque o amido pra engrossar e sirva imediatamente.

Rendimento:

 **02** porções

Valor nutricional:

 **caloria/porção 673kcal**
 **proteína/porção 60g**



Ganache de Chocolate



Ingredientes:

- ✓ 200g de chocolate ao leite ou meio amargo
- ✓ 1 frasco de **Fresubin® 5 kcal Shot** (120mL)

Preparo:

Aqueça o **Fresubin® 5 kcal Shot** na panela e derreta o chocolate até obtermos a ganache.

Sugestão de consumo: a ganache pode ser adicionada à sobremesas como por exemplo: sorvetes, salada de frutas, bolos, frutas, panqueca entre outros.

Rendimento:

 **05** porções de **50g**

Valor nutricional:

 **caloria/porção 347 kcal**
 **proteína/porção 2g**

Panqueca



Ingredientes:

- ✓ 1/2 x. chá de farinha de trigo
- ✓ 1 c. sopa de açúcar
- ✓ 1 ovo
- ✓ 1 frasco de **Fresubin® 3.2 kcal DRINK Baunilha** (125mL)
- ✓ 1 c. café de canela em pó
- ✓ 1/2 c. chá de fermento em pó

Preparo:

Quebre o ovo em uma tigela média. Junte o açúcar, a canela e mexa com o batedor manual até começar a espumar. Acrescente **Fresubin® 3.2 kcal DRINK** e misture bem. Acrescente em seguida a farinha e bata para incorporar. Deixe a massa descansar por 10 minutos. Passado o tempo de descanso da massa acrescente o fermento e misture. Em uma panela antiaderente untada com azeite coloque no centro uma concha de massa, em fogo baixo. Desvire para dourar os dois lados e sirva com ganache de **Fresubin® 5 kcal Shot** e morangos ou outros recheios à sua escolha.

Rendimento:

 **02** unidades

Valor nutricional:

 **caloria/unid. 327 kcal**

 **proteína/unid. 15g**

Pudim de Chia com Calda de Morangos



Ingredientes:

- ✓ 1 frasco de **Fresubin® 2 kcal DRINK Neutro** (200mL)
- ✓ 80g de mirtilos
- ✓ 1 ameixa sem caroço ou 1 colher de sobremesa de melado
- ✓ 4 c. sopa de semente de chia
- ✓ 2 c. sopa de açúcar demerara para calda
- ✓ 6 morangos picados para calda

Preparo:

Liquidifique o **Fresubin® 2 kcal DRINK Neutro** com 1 ameixa sem caroço para adoçar e logo em seguida liquidifique com os mirtilos. Passe a mistura para um recipiente e adicione a chia para hidratar. Deixe na geladeira por 1 hora para firmar. Em seguida prepara a calda misturando o açúcar com os morangos picados até formar a calda. Deixe a calda esfriar e cubra o pudim com a calda de morangos e sirva.

Rendimento:

02 porções de 175mL

Valor nutricional:

caloria/porção **388kcal**
proteína/porção **16g**

Brownie



Ingredientes:

- ✓ 170g de chocolate amargo em barra
- ✓ 100g de açúcar mascavo
- ✓ 1 frasco de **Fresubin® 5 kcal Shot** (120mL)
- ✓ 3 ovos
- ✓ 50g de farinha de arroz
- ✓ 60g de aveia em flocos finos
- ✓ 10g de chia
- ✓ 10g de semente de linhaça dourada

Preparo:

Aqueça o **Fresubin® 5 kcal Shot** na panela e derreta o chocolate até obtermos a ganache. Reserve.

Em um Bowl acrescentar todos os ingredientes secos, misturar, sem bater, acrescente os ovos e por último acrescentar a mistura do chocolate derretido. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte um tabuleiro ou forma baixa de aprox. 20 cm com óleo e farinha de arroz. Colocar a mistura e levar ao forno por 10 a 15 minutos, aproximadamente.

Rendimento:

 **16** unidades

Valor nutricional:

 **caloria/unid. 167 kcal**

 **proteína/unid. 2,5g**



Brigadeiro



Ingredientes:

- ✓ 1 frasco de **Fresubin® 2 kcal DRINK Neutro** (200mL)
- ✓ 200g de chocolate 50% cacau
- ✓ 1 banana verde cozida (Biomassa)

Preparo:

Cozinhe a banana verde em panela de pressão por 7 minutos após levantar pressão e reserve. Derreta em fogo baixo 200g de chocolate 50% cacau no **Fresubin® 2 kcal DRINK Neutro** e liquidifique. Misture a banana verde cozida amassada ou processada em multiprocessador à mistura liquidificada e faça as bolinhas.

Rendimento:

 **12** unidades

Valor nutricional:

 **caloria/unid. 50kcal**
 **proteína/unid. 2,3g**

Cupcake de Chocolate



Ingredientes:

- ✓ 5g de adoçante Sucralose Forno e Fogão
- ✓ 60g de farinha de trigo integral
- ✓ 70g de farinha de trigo
- ✓ 40g de cacau em pó
- ✓ 1 frasco de **Fresubin® 2 kcal DRINK Neutro** (200mL)
- ✓ 2 ovos
- ✓ 180mL de óleo de canola
- ✓ 12g de fermento em pó

Preparo:

Em uma tigela, misture o adoçante, as farinhas e o cacau. Reserve.

Em um recipiente à parte, coloque o **Fresubin® 2 kcal DRINK Neutro**, os ovos e o óleo e bata com um misturador manual até formar uma mistura homogênea. Junte delicadamente à mistura da primeira tigela com a segunda e adicione o fermento. Distribua em forminhas de silicone e asse em forno 180°C por 20 minutos.

Rendimento:

 10 unidades

Valor nutricional:

 caloria/unid. **252kcal**

 proteína/unid. **5g**



Frappuccino



Ingredientes:

- ✓ 1 frasco de **Fresubin® 2 kcal DRINK Neutro** (200mL)
- ✓ 1/2 c. chá de café descafeinado solúvel
- ✓ 1 c. chá de chocolate 50% cacau
- ✓ 1/8 de c. chá de canela em pó
- ✓ 3 cubos de gelo

Preparo:

Liquidificar todos os ingredientes por 3 minutos e servir.

Rendimento:

 01 porção de 300mL

Valor nutricional:

 caloria/porção **415kcal**
 proteína/porção **22g**

Pudim de Leite



Ingredientes:

- ✓ 12g de adoçante forno e fogão sucralose Línea
- ✓ 60g de leite em pó desnatado
- ✓ 1 frasco de **Fresubin® 2 kcal DRINK Neutro** (200mL)
- ✓ 3 ovos inteiros
- ✓ 1 c. café de fava de baunilha

Preparo:

No liquidificador bata por 5 minutos na potência alta o leite em pó, o adoçante e o **Fresubin® 2 kcal DRINK Neutro**. Depois dos 5 minutos, diminua a velocidade do liquidificador, abra a tampa e acrescente o ovo e a baunilha, bata só para misturar e despeje na forma de silicone para pudim sobre a calda de açúcar mascavo. Leve ao fogo em banho-maria por 15 minutos no forno a 180°C. Depois deixe esfriar e desenforme. Sirva gelado.

CALDA DE AÇÚCAR MASCADO:

Misture 6 c. sopa de açúcar mascavo com 3 c. sopa de água. Coloque em uma panela e mexa em fogo baixo até caramelizar.

Rendimento:

 **06** porções

Valor nutricional:

 **caloria/porção 193kcal**
 **proteína/porção 10g**

Creme Mousse de Chocolate



Ingredientes:

- ✓ 1 frasco de **Fresubin® 3.2 kcal DRINK Baunilha ou Avelã** (125mL)
- ✓ 200g de biomassa de banana verde
- ✓ 150g de chocolate 60% cacau
- ✓ 60g de açúcar demerara
- ✓ 90g de gel de linhaça (41g de semente de linhaça dourada com 90mL de água)

Ingredientes biomassa:

- ✓ 2 bananas verdes

Preparo:

Colocar a linhaça na água de molho por 1 hora até formar o gel. Preparar a biomassa e reservar (veja receita ao lado). Derreter o chocolate no **Fresubin® 3.2 kcal DRINK** até obter a ganache. Liquidificar todos os ingredientes.

Preparo biomassa:

Lave as bananas com esponja e sabão. Coloque as bananas na panela de pressão e cubra-as com água. Ligue o fogo e quando a panela levantar a pressão, abaixe o fogo e conte 7 minutos. Após, retire toda a pressão para abrir a panela. Retire as bananas, faça um corte longitudinal e retire a polpa. Liquidifique a polpa com um pouco de água filtrada até obter uma consistência cremosa e lisa. Empregue. Caso ela endureça aqueça em banho-maria até que a textura cremosa se restabeleça.

Rendimento:

 **04** porções de **200g**

Valor nutricional:

 **caloria/porção 460kcal**
 **proteína/porção 11g**

Foram **17 receitas** elaboradas com muito carinho pela nutricionista Sonja Sales, para te ajudar a compor um cardápio mais saboroso e nutritivo para seus pacientes!

Receitas doces e salgadas para **agradar a todos os paladares.**

Fáceis de preparar e perfeitas para aplicação nos hospitais ou para uso domiciliar.



Queremos fazer um **convite a você!**



Você que faz todos sentirem seu carinho e os sabores incríveis dos seus pratos, pode compartilhar receitas que vão fazer ainda mais pessoas felizes. Criando ou adaptando receitas com Fresubin®, você ajuda na deliciosa missão de estimular a adesão de pacientes ao consumo da suplementação nutricional como parte de uma alimentação convencional.

Nós queremos aquela sua dica especial ou uma receita de dar água na boca, bem temperadinha e suplementada com a qualidade dos produtos da linha Fresubin®. Porque quanto mais gostosa e prazerosa a alimentação, mais intenso o tratamento e mais resultados satisfatórios em prol da qualidade de vida do paciente.

Crie, reinvente ou se já tiver uma receita com Fresubin® compartilhe com a gente. Isso vai render mais elogios para você e mais saúde para muitas pessoas.

Suas receitas e dicas ajudarão hospitais e pacientes a manterem a adesão à suplementação nutricional oral com muito mais prazer e sabor!

Compartilhe conosco: envie um e-mail com sua receita para
fresubindaybyday@Fresenius-kabi.com*

* As regras para participação na **campanha Fresubin® Day by Day** serão enviadas durante o recebimento de seu e-mail com a receita.

Faça como a nutricionista

Graziela Brandão

CRN5: 1436

Gerente de Organização
Assistencial da AMO
(Assistência Multidisciplinar
em Oncologia)



Fresubin® 2 kcal Drink Neutro

1 maçã

1 colher de chá de gengibre ralado ou em pó

1/2 colher de chá de canela

Gelo

Modo de preparo: bater tudo no liquidificador
para ficar cremoso e ofertar ao paciente.

“A aceitação é excelente, pois a preparação fica saborosa e muito leve. Temos uma ótima resposta para náuseas, vômitos, inapetência e também para pacientes oncológicos, resistentes ao uso de suplementos. Para os pacientes que podem tomar gelado, pode acrescentar gelo e bater na potência máxima para ficar cremoso.”

+ uma dica da Graziela

E para quem ama um bom café, mistura o **Fresubin® 2 kcal Drink Neutro** com café (cerca de 50mL de café mais forte) e 1 colher de chá rasa de cacau em pó e mexe com um pauzinho de canela.

Fica um delicioso cappuccino e também pode ser servido gelado que fica bem gostoso. É só bater com gelo na potência máxima do liquidificador.



Dilua gelatina com **Fresubin® 2 kcal DRINK** ou **Fresubin® 3.2 kcal DRINK** ao invés de água. O produto final vai lembrar um “flan”.

Bata os **nossos produtos** com frutas e uma vitamina super concentrada em nutrientes vai agradar aos paladares.

Também acrescente **Fresubin® 5 kcal Shot** no café. Ele vai ficar muito mais saboroso, para quem gosta de uma maior cremosidade ao café.

Dicas **simples e fáceis** para adicionar **Suplementação Nutricional Oral da Fresenius Kabi** aos seus pacientes:

Acrescente **Fresubin® 5 kcal Shot** na salada de frutas ou na gelatina. Ele lembra um chantilly.

Adicione um pouco de café ao **Fresubin® 2 kcal DRINK** Neutro. Ele vai parecer um cappuccino ou um café com leite mais cremoso e saboroso.

As receitas nesse material foram desenvolvidas com os produtos abaixo.

Para saber mais sobre sua composição e sabores, ou conhecer outros produtos para suplementação oral da nossa linha, **entre em contato com nossa equipe ou visite nosso**

site: www.fresenius-kabi.com/br

Fresubin®

2 kcal DRINK Neutro

- 200mL
- 400kcal e 20g proteína

Versatilidade no sabor neutro, associada a um excelente conteúdo nutricional



MS 6.2047.9983

Fresubin®

3.2 kcal DRINK

- 125mL
- 400kcal e 20g proteína

Força e equilíbrio nos pequenos detalhes!
Blend proteico único e inovador



MS 6.2047.9995

Fresubin®

5 kcal Shot

- 120mL
- 600kcal

Emulsão lipídica com TCL e TCM, sem adição de proteína e eletrólitos



MS 6.2047.9989

Fresubin®

Desde 1975, a marca Fresubin® se expandiu de uma simples fórmula em pó para um portfólio extenso, cobrindo diferentes doenças, condições e necessidades dos pacientes,

Hoje a marca Fresubin® representa efetividade, segurança e conveniência em nutrição enteral - Um resultado de muitos anos de inovação em forte cooperação com profissionais de saúde ao redor do mundo.



**FRESENIUS
KABI**

caring for life

Fresenius Kabi Brasil Ltda.
CNPJ: 49.324.221/0001-04
Av. Marginal Projetada, 1652
CEP: 06460-200 • Tamboré • Barueri, SP
Tel.: 11 2504.1400 • SAC: 0800 707 3855
www.fresenius-kabi.com.br