

IDEE PER RICETTE SOPRAFFINE

con le alimentazioni da bere
Infatrini e NutriniDrink

♥♥
delizioso!



NUTRICIA
Nutrini

I prodotti Infatrini e Nutrini sono alimenti destinati a fini medici speciali (dieta bilanciata). Per la gestione della dieta in caso di carenza alimentare dovuta a malattia. Da utilizzare sotto sorveglianza medica.



IDEE PER RICETTE CON UNA MARCIA IN PIÙ!

Mangiare e bere sono fondamentali per la crescita e lo sviluppo dei più piccoli. Se, tuttavia, non hanno appetito a causa di una malattia o di un disturbo della crescita staturo-ponderale, spesso hanno difficoltà a consumare porzioni normali e ad assorbire energia e nutrienti a sufficienza.

Le alimentazioni mediche da bere sono un aiuto prezioso, poiché forniscono un concentrato di calorie e tutte le vitamine e i minerali essenziali per garantire ai piccoli pazienti un nutrimento ottimale.

Per i lattanti nel primo anno di vita, abbiamo nel nostro assortimento l'alimentazione da bere **Infatrini** e, per i bambini dopo il primo anno di età, le nostre sovraffine formule infantili **Nutrini**.

NutriniDrink Multi Fibre Gusto neutro e **NutriniDrink Compact Multi Fibre Gusto neutro** sono le uniche alimentazioni da bere al gusto di latte appositamente studiate per i bambini. Costituiscono la base ideale per preparare piatti deliziosi con una marcia in più.

Oppure un pasto rinfrescante al gusto di frutta nei giorni più caldi. Il nostro **NutriniDrink Smoothie** con vera frutta consente di preparare facilmente un goloso gelato.

Alle pagine seguenti troverete ottime idee per ricette con le nostre alimentazioni da bere. **Buon divertimento con la preparazione e buon appetito!**

Il team di Nutricia

Avete domande sui nostri prodotti?

Siamo a vostra disposizione e saremo lieti di offrirvi consulenza sul nostro assortimento di prodotti o sulla nutrizione enterale medica in generale, semplicemente per telefono o online. Contattateci, vi aspettiamo!

 00800 - 700 500 00

 www.nutricia.de/ch-de/kontakt

OTTIMO SORSO DOPO SORSO.

Le alimentazioni da bere Infatrin e Nutrin forniscono tutto ciò che serve a lattanti e bambini piccoli con un maggiore fabbisogno energetico e nutrizionale.

Infatrin 125 ml

Infatrin è la nostra alimentazione da bere pronta all'uso per lattanti con elevato fabbisogno energetico a sostegno della crescita di recupero nel primo anno di vita.

Valori nutrizionali per	125 ml
Energia	(523 kJ) 125 kcal
Grassi	6,6 g
di cui acidi grassi saturi	3,1 g
Carboidrati	12,8 g
di cui zuccheri	7,4 g
Fibre	0,7 g
Proteine	3,3 g



Avvertenza importante

L'allattamento al seno è l'ideale per il bambino. Consultate il vostro pediatra o la clinica prima di utilizzare Infatrin.



NutriniDrink Multi Fibre 200 ml

Un milkshake diverso!

NutriniDrink Multi Fibre

è il nostro prodotto classico in quattro gusti golosi (banana, fragola, cioccolato, vaniglia) e in gusto neutro. Per bambini da un anno in poi.

Valori nutrizionali	200 ml
Energia	(1280 kJ) 306 kcal
Grassi	13,6 g
di cui acidi grassi saturi	1,4 g
Carboidrati	37,6 g
di cui zuccheri (nel gusto neutro)	9,2 g
Fibre	3,0 g
Proteine	6,8 g

NutriniDrink Compact Multi Fibre 125 ml

Super mini – super valore

nutrizionale. I nostri super mini di **NutriniDrink Compact MF** forniscono molta energia in un volume super piccolo (300 kcal/125 ml) per bambini da un anno in poi, nei deliziosi gusti al cioccolato, caramello, fragola e in gusto neutro.

Valori nutrizionali	125 ml
Energia	(1250 kJ) 300 kcal
Grassi	13,6 g
di cui acidi grassi saturi	1,4 g
Carboidrati	35,6 g
di cui zuccheri	20,3/18,6* g
Fibre	3,0 g
Proteine	7,1 g

* nel gusto neutro

Cosa rende così speciali i nostri prodotti nel **gusto neutro**?

Perché scegliere **NutriniDrink Multi Fibre Gusto neutro** e **NutriniDrink Compact Multi Fibre Gusto neutro**?

- Hanno un **buon sapore di latte** e sono particolarmente adatti ai bambini che non amano gli alimenti troppo dolci.
- Facilitano lo **svezzamento**.
- Sono l'**ideale** per cucinare e arricchire cibi e bevande, in modo da creare rapidamente una versione energetica e ricca di nutrienti del pasto preferito.



NutriniDrink Smoothie 200 ml

Più di un semplice smoothie!

Il nostro **NutriniDrink Smoothie** con vera frutta è golosissimo e stracolmo di energia. L'alimentazione da bere per bambini da un anno in poi è disponibile nei buonissimi gusti frutti estivi e frutti di bosco.

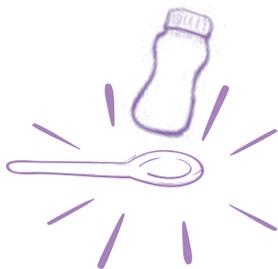
Valori nutrizionali per	frutti rossi 200 ml	frutti estivi 200 ml
Energia	(1250 kJ) 300 kcal	(1250 kJ) 300 kcal
Grassi	12,8 g	12,8 g
di cui acidi grassi saturi	1,6 g	1,6 g
Carboidrati	38,0 g	38,0 g
di cui zuccheri	23,2 g	23,0 g
Fibre	2,8 g	2,8 g
Proteine	6,8 g	6,8 g



Consigli per ricette con l'alimentazione da bere

Per cuochi in erba grandi e piccini!

- Nella maggior parte delle ricette è possibile **sostituire il latte e la panna** con la stessa quantità di NutriDrink Multi Fibre Gusto neutro o NutriDrink Compact Multi Fibre Gusto neutro.
- NutriDrink Multi Fibre Gusto neutro o NutriDrink Compact Multi Fibre Gusto neutro trasformano rapidamente una cremosa **zuppa istantanea** in un **pasto ricco di energia**.
- Aggiungere l'alimentazione da bere alle pietanze calde possibilmente alla fine della preparazione senza cuocere a lungo, per preservare la maggior parte dei **nutrienti**.
- È possibile **riscaldare brevemente le alimentazioni da bere** a 60 - 70 °C, preferibilmente a bagnomaria.
- Per la preparazione osservare sempre anche le **istruzioni** riportate sui singoli prodotti.



Buon divertimento con le nostre
alimentazioni da bere!

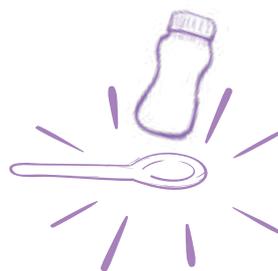
RICETTE

Infatrina

- 10 **Porridge di fiocchi di riso.** Un inizio coi fiocchi.
- 12 **Porridge di fiocchi integrali.** La frutta incontra i cereali.

NutriniDrink Multi Fibre Gusto neutro e Compact Multi Fibre Gusto neutro

- 14 **Zuppa al pomodoro.** Per i piccoli sommozzatori.
- 16 **Una bella frittata?** Frittata saporita con prosciutto e pomodoro.
- 18 **Purè di patate fresche.** Come quello della nonna.
- 20 **Purè di patate veloce.** In un baleno!
- 22 **Ragù italiano.** Spaghetti al ragù.
- 24 **Maccheroni al formaggio.** Say cheese!
- 26 **Spätzli buonissimi.** Per piccolissimi.
- 28 **Funghi cremosi** per bambini golosi.
- 30 **Pollo al curry** per cambiare.
- 32 **Mousse di tonno** per spizzicare.
- 34 **Porridge d'avena** che rinforza.
- 36 **Porridge di semolino** per piccoli gourmet.
- 38 **Nutrini Energy Ball** per il pieno di energia!
- 40 **Piccoli muffin ai lamponi** Mmmh ... Che bontà!
- 42 **Gelato alla stracciatella** per palati fini.
- 44 **Gelato al caramello** che si scioglie in bocca.
- 46 **Una bella cioccolata calda** come coccola.



NutriniDrink Smoothie

- 48 **Fruttini birichini.** Frutti di bosco sullo stecco.



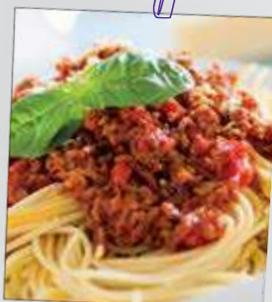
Pag. 12



Pag. 14



Pag. 16



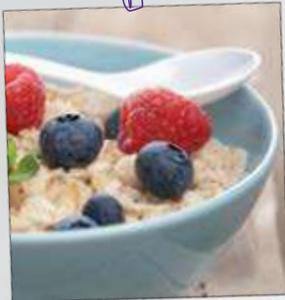
Pag. 22



Pag. 28



Pag. 30



Pag. 34



Pag. 36



Pag. 40

PORRIDGE DI FIOCCHI DI RISO DAL 5° MESE

 1 porzione circa



PREPARAZIONE

- Riscaldare **Infatrina** a bagnomaria.
- Preparare l'alimentazione del lattante come di consueto o, in alternativa, bollire del latte vaccino e lasciarlo raffreddare a temperatura da bere.
- Versare il latte caldo in una ciotola e aggiungere i **focchi di riso** mescolando accuratamente.
- Lasciare addensare il porridge 1 - 2 minuti circa e aggiungere la purea di frutta.

VALORI NUTRIZIONALI PER PORZIONE CON LATTE VACCINO

Energia	(1395 kJ) 333 kcal
Carboidrati	39,6 g
Proteine	10,5 g
Grassi	14,0 g

VALORI NUTRIZIONALI PER PORZIONE CON LATTE PER LATTANTI

Energia	(1403 kJ) 335 kcal
Carboidrati	42,2 g
Proteine	8,5 g
Grassi	13,9 g

INGREDIENTI

- 125 ml **Infatrina**
- 100 ml latte per lattanti o latte vaccino al 3,5 %
- 20 g **focchi di riso per pappa**
- 20 g purea fine di frutta



Suggerimento
di presentazione



PORRIDGE DI FIOCCHI INTEGRALI DAL 6° MESE

 1 porzione circa

PREPARAZIONE

- Riscaldare a bagnomaria **Infatrina**.
- Preparare l'alimentazione del lattante come di consueto o, in alternativa, bollire del latte vaccino e lasciarlo raffreddare a temperatura da bere.
- Versare il latte caldo in una ciotola e aggiungere il **porridge di cereali** mescolando accuratamente.
- Lasciare addensare il porridge 1 - 2 minuti circa e aggiungere la purea di frutta.

VALORI NUTRIZIONALI PER PORZIONE CON LATTE VACCINO

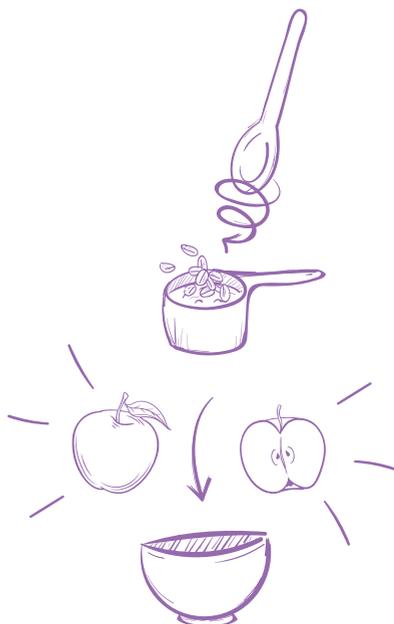
Energia	(1114 kJ) 266 kcal
Carboidrati	33,7 g
Proteine	8,7 g
Grassi	10,1 g

VALORI NUTRIZIONALI PER PORZIONE CON LATTE PER LATTANTI

Energia	(1122 kJ) 268 kcal
Carboidrati	36,3 g
Proteine	6,7 g
Grassi	10 g

INGREDIENTI

- 125 ml **Infatrina**
- 100 ml latte per lattanti o latte vaccino al 3,5 %
- 25 g **porridge di cereali**
- 20 g purea di frutta



Suggerimento di presentazione



ZUPPA AL POMODORO



 1 porzione circa

PREPARAZIONE

- Versare la zuppa di pomodoro in una pentola adatta e aggiungere acqua calda.
- Riscaldare la zuppa mescolando.
- Una volta riscaldata, togliere la pentola dal piano cottura e aggiungere **NutriniDrink Multi Fibre** mescolando.
- Riscaldare la zuppa sul piano cottura alla temperatura di consumo (non bollire).

VALORI NUTRIZIONALI PER PORZIONE

Energia	(955 kJ) 228 kcal
Carboidrati	27,8 g
Proteine	7,6 g
Grassi	9,6 g

INGREDIENTI

100 ml **NutriniDrink
Multi Fibre
Gusto neutro**

1/2 barattolo zuppa di pomodoro,
(140 g) concentrato

30 ml circa acqua calda



CONSIGLIO
Per un gusto più cremoso aggiungere un po' di panna. Questa ricetta può essere realizzata anche con qualunque altro concentrato per zuppe.



Suggerimento di presentazione

FRITTATA AL PROSCIUTTO E POMODORO



 1 porzione circa

PREPARAZIONE

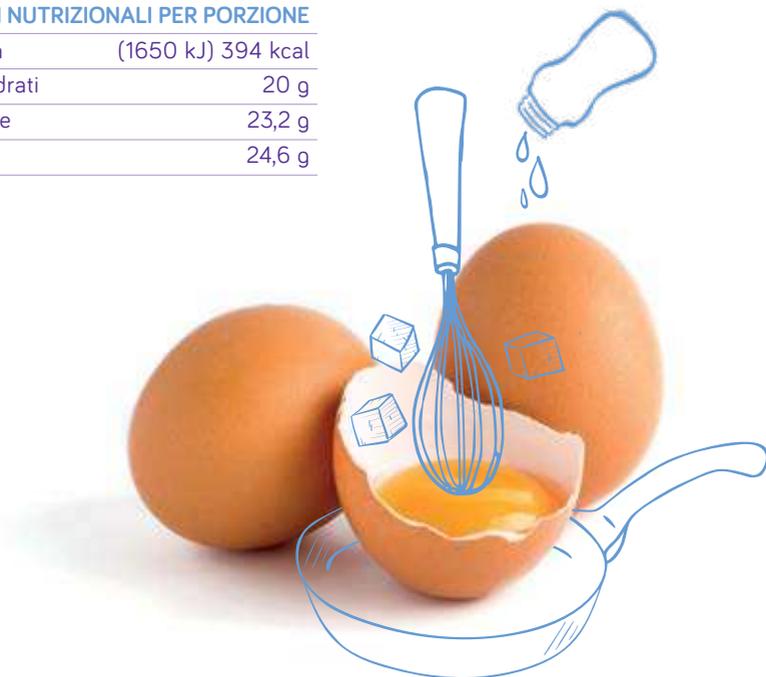
- Sbattere **NutriniDrink Multi Fibre** con le uova.
- Aggiungere i dadini di prosciutto e pomodoro.
- Ungere una padella con un po' d'olio e cuocere il composto fino a ottenere una frittata.

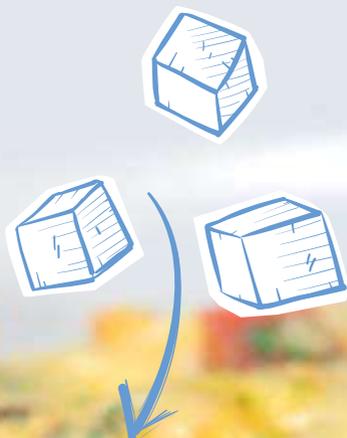
INGREDIENTI

- 100 ml **NutriniDrink Multi Fibre**
Gusto neutro
- 2 uova
- 20 g prosciutto a dadini
- 20 g pomodoro a dadini
- 5 ml di olio

VALORI NUTRIZIONALI PER PORZIONE

Energia	(1650 kJ)	394 kcal
Carboidrati		20 g
Proteine		23,2 g
Grassi		24,6 g





CONSIGLIO
Altre varianti con
30 g di formaggio
grattugiato, 50 g di
funghi lessi o 30 g
di prosciutto
affumicato.

PURÈ DI PATATE FRESCHE

 1 porzione circa

PREPARAZIONE

- Bollire le patate coperte in acqua salata per 20 - 25 minuti.
- Scolare le patate e schiacciarle finemente con uno schiacciapatate, aggiungendo il burro e **NutriniDrink Multi Fibre**.
- Se necessario, passare il tutto con un setaccio.
- Insaporire con noce moscata.

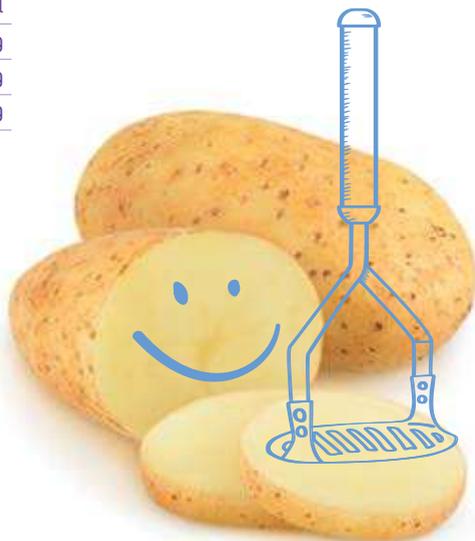
VALORI NUTRIZIONALI PER PORZIONE

Energia	(1208 kJ) 288 kcal
Carboidrati	39,5 g
Proteine	5,8 g
Grassi	11,9 g



INGREDIENTI

- 50 ml **NutriniDrink Multi Fibre**
Gusto neutro
- 200 g patate tagliate a metà
- 1 cucchiaio burro (margarina)
- Noce moscata





CONSIGLIO
Questa ricetta può
essere realizzata anche
con qualunque
altro concentrato
per zuppe.

PURÈ DI PATATE VELOCE

 1 porzione circa

PREPARAZIONE

- Portare a ebollizione il latte e il burro.
- Aggiungere **NutriniDrink Multi Fibre** e riscaldare.
- Versare il purè istantaneo a pioggia e mescolare a calore moderato.
- Insaporire con noce moscata.

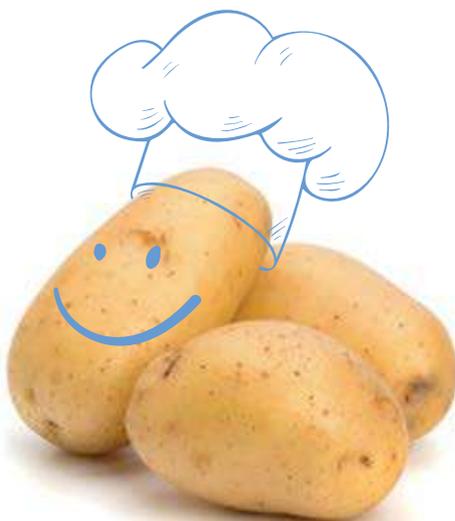
VALORI NUTRIZIONALI PER PORZIONE

Energia	(1085 kJ) 259 kcal
Carboidrati	27,2 g
Proteine	4,7 g
Grassi	14 g



INGREDIENTI

- 50 ml latte
- 50 ml **NutriniDrink Multi Fibre**
Gusto neutro
- 1 cucchiaino burro (margarina)
- 20 g purè istantaneo in polvere (non bollire, peso secondo le istruzioni del prodotto per 100 ml)
- Noce moscata



Suggerimento di presentazione



SPAGHETTI AL RAGÙ

 2 porzioni circa

PREPARAZIONE

- Scaldare l'olio in una padella, soffriggere cipolla e aglio. Aggiungere il macinato e soffriggere. Aggiungere il concentrato di pomodoro, le spezie e i pomodori.
- Cuocere a calore medio mescolando ogni tanto per 30 minuti circa.
- Cuocere gli spaghetti al dente in acqua salata.
- Togliere il ragù dal piano cottura e aggiungere **NutriniDrink Multi Fibre** mescolando. Riscaldare nuovamente il ragù alla temperatura di consumo.
- Scolare gli spaghetti e servirli con il ragù. Cospargere con parmigiano a piacere.

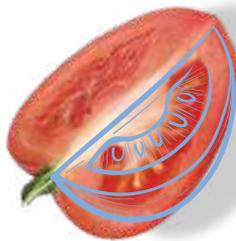
VALORI NUTRIZIONALI PER PORZIONE

Energia	(1820 kJ) 435 kcal
Carboidrati	43,6 g
Proteine	16,7 g
Grassi	21,5 g



INGREDIENTI

- 80 ml **NutriniDrink Multi Fibre Gusto neutro**
- 20 ml olio d'oliva o di semi
- 75 g macinato misto
- 1/2 cipolla
- 1/2 spicchio d'aglio o aglio tritato
- 1 cucchiaino concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaino miscela di spezie
- 80 g passata di pomodoro
- 100 g spaghetti
- 10 g parmigiano grattugiato





MACCHERONI AL FORMAGGIO

 2 porzioni circa



PREPARAZIONE

- Sciogliere il burro in una padella. Incorporare la farina fino a formare un impasto omogeneo.
- Aggiungere il latte e successivamente **NutriDrink Multi Fibre** e 20 g di formaggio.
- Far asciugare mescolando a calore moderato.
- Cuocere i maccheroni al dente in acqua salata.
- Mettere i maccheroni in una pirofila, distribuirvi sopra la salsa e spolverare con il formaggio rimanente.
- Rosolare in forno (ventilato 180 °C, ripiano centrale) per 20 - 25 min.

INGREDIENTI

- 80 ml **NutriDrink Multi Fibre**
Gusto neutro
- 10 g burro (margarina)
(1 cucchiaino)
- 20 ml latte intero
- 10 g farina (1 cucchiaino)
- 100 g maccheroni
- 40 g formaggio grattugiato

VALORI NUTRIZIONALI PER PORZIONE

Energia	(1557 kJ)	372 kcal
Carboidrati		46,1 g
Proteine		13,7 g
Grassi		14,7 g





SPÄTZLI

 1 porzione circa



PREPARAZIONE

- Sbattere l'uovo, aggiungere il burro, la farina, **NutriniDrink Multi Fibre** e mescolare bene con un pizzico di sale e noce moscata.
- Portare a ebollizione l'acqua salata e passare il composto per Spätzli attraverso un attrezzo o una grattugia per Spätzli.
- Portare a ebollizione gli Spätzli finché non vengono a galla.
- Scolarli e passarli brevemente sotto l'acqua fredda per evitare che s'incollino tra loro.

INGREDIENTI

- 100 ml **NutriniDrink Multi Fibre**
Gusto neutro
- 100 g farina
- 1 uovo
- 15 g burro fuso
- Sale, noce moscata

VALORI NUTRIZIONALI PER PORZIONE

Energia	(2692 kJ) 641 kcal
Carboidrati	87 g
Proteine	19,6 g
Grassi	24 g



Suggerimento di presentazione



FUNGHI CREMOSI

 1 porzione circa



PREPARAZIONE

- Affettare finemente la cipolla e soffriggerla nell'olio.
- Aggiungere i funghi puliti e tagliati in fettine sottili.
- Rosolare brevemente e versare **NutriDrink Multi Fibre**, se necessario addensare con un po' di farina.
- Insaporire con le spezie, eventualmente con un po' di succo di limone o aceto e crème fraîche.

INGREDIENTI

- 100 ml **NutriDrink Multi Fibre**
Gusto neutro
- 10 g olio di colza
 - 15 g cipolla
 - 100 g funghi champignon o finferli
 - 15 g crème fraîche
 - Sale, pepe, prezzemolo, succo di limone o aceto, brodo vegetale in polvere, un po' di farina

VALORI NUTRIZIONALI PER PORZIONE

Energia	(1294 kJ) 309 kcal
Carboidrati	21 g
Proteine	8,3 g
Grassi	22 g



Suggerimento di presentazione



POLLO AL CURRY

 1 porzione circa



PREPARAZIONE

- Soffriggere nell'olio la cipolla tritata con il pollo tagliato a pezzettini fino a completa doratura.
- Aggiungere le zucchine lavate e tagliate a pezzetti e rosolare.
- Irrorare con **NutriDrink Multi Fibre**
- Insaporire con il brodo in polvere e il curry, salare e pepare, aggiungere eventualmente un po' di succo di limone o aceto, versare infine la crème fraîche e lasciar riposare brevemente.
- Se necessario, addensare con un po' di farina (mescolare con un po' d'acqua fino a ottenere una consistenza omogenea e mescolare alla salsa, ortando brevemente a ebollizione).

INGREDIENTI

100 ml **NutriDrink Multi Fibre**

Gusto neutro

20 g cipolla

10 g olio di colza

100 g filetto di petto di pollo

50 g zucchine

20 g crème fraîche

5 g farina di frumento

Brodo di pollo in polvere, succo di limone o aceto, sale, pepe, curry in polvere



VALORI NUTRIZIONALI PER PORZIONE

Energia	(1813 kJ)	433 kcal
Carboidrati		3,2 g
Proteine		24 g
Grassi		25 g

Suggerimento di presentazione



MOUSSE DI TONNO

 per 5 persone

PREPARAZIONE

- Schiacciare il tonno con una forchetta.
- Passare al setaccio.
- Con una frusta, amalgamare il tonno con la maionese e la gelatina intiepidita. Montare la panna e aggiungerla assieme a **NutriniDrink Compact Multi Fibre**.
- Mettere la mousse in un recipiente idoneo e lasciarla raffreddare in frigorifero per alcune ore.
- Guarnire la mousse con pomodoro a dadini ed erba cipollina.

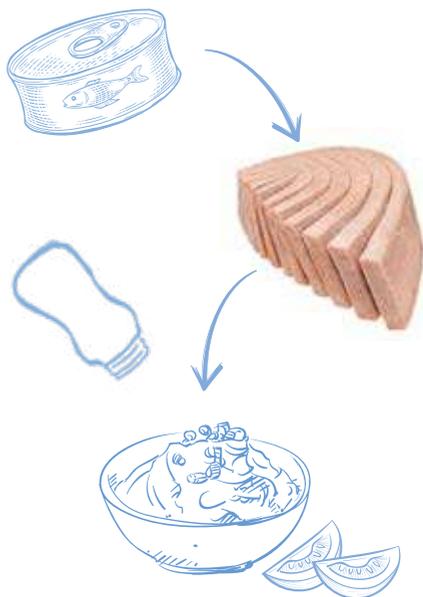
VALORI NUTRIZIONALI PER PORZIONE DA 100 g

Energia	(837 kJ) 200 kcal
Carboidrati	16,2 g
Proteine	8 g
Grassi	10,5 g



INGREDIENTI

- 100 g tonno
- 100 ml gelatina
- 20 g maionese
- 100 ml panna da montare
- 3 **NutriniDrink Compact Multi Fibre Gusto neutro**
- 1 pomodoro
- Erba cipollina



Suggerimento di presentazione



**+ 25 %
di calorie!***
**+ 23 %
di proteine!***
*rispetto a una ricetta
«standard»

PORRIDGE DI AVENA

 1 porzione circa

PREPARAZIONE

- Aggiungere i fiocchi scolti nel latte freddo, mescolare e portare brevemente a ebollizione.
- Scaldare **NutriniDrink Multi Fibre** a bagnomaria e incorporarlo con una frusta.
- Lasciar cuocere a calore medio per circa 1 minuto mescolando fino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Lasciar raffreddare un po' e incorporare la frutta.

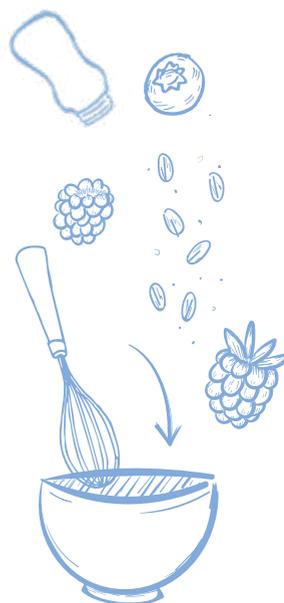
VALORI NUTRIZIONALI PER PORZIONE

Energia	(1352 kJ) 323 kcal
Carboidrati	39,2 g
Proteine	9,2 g
Grassi	13,4 g



INGREDIENTI

- 100 ml latte vaccino (3,5 % di grassi) o latte per lattanti
- 100 ml **NutriniDrink Multi Fibre** Gusto neutro
- 20 g fiocchi di avena per pappa
- 2 cucchiaini frutta (in purea o frullata)



CONSIGLIO
Ottimo anche con
NutriniDrink Multi Fibre
ai gusti cioccolato,
vaniglia, banana
o fragola.



Suggerimento di presentazione

PORRIDGE AL SEMOLINO

 1 porzione circa



PREPARAZIONE

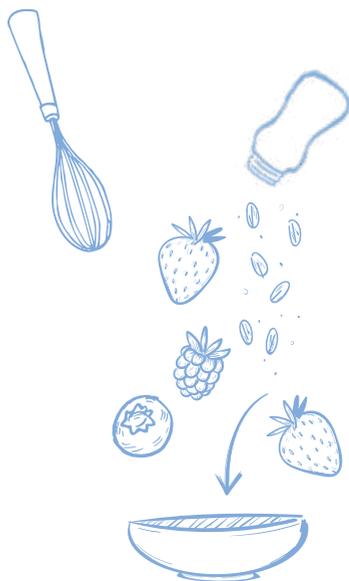
- Bollire brevemente il latte vaccino o per lattanti.
- Aggiungere il semolino mescolando con una frusta.
- Scaldare **NutriDrink Multi Fibre** a bagnomaria e incorporarlo con una frusta.
- Lasciar cuocere a calore medio mescolando fino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Lasciar raffreddare un po' e incorporare la frutta.

VALORI NUTRIZIONALI PER PORZIONE

Energia	(1290 kJ) 308 kcal
Carboidrati	40,8 g
Proteine	9,4 g
Grassi	11 g

INGREDIENTI

- 100 ml latte vaccino (3,5 % di grassi) o latte per lattanti
- 100 ml **NutriDrink Multi Fibre Gusto neutro**
- 20 g cereali (es. farro o semolino di frumento)
- 2 cucchiaini frutta (in purea o frullata)



CONSIGLIO
Ottimo anche
con NutriDrink
Multi Fibre ai gusti
cioccolato, vaniglia,
banana o fragola.



NUTRINI ENERGY BALL



 90 palline circa

PREPARAZIONE

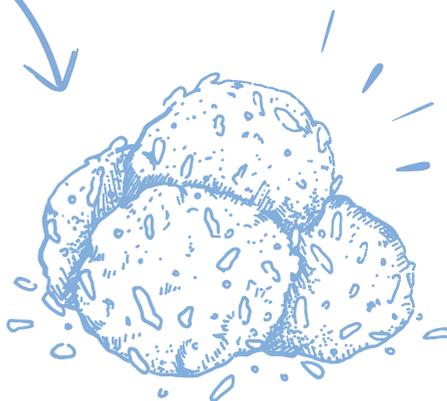
- Frullare insieme i datteri e la bevanda di cocco fino a ottenere una consistenza cremosa.
- Aggiungere alla purea il cocco grattugiato, le mandorle e gli anacardi tritati.
- Aggiungere **NutriniDrink Multi Fibre** e l'aroma di vaniglia fino a formare un composto omogeneo. Lasciar riposare in frigorifero per un giorno.
- Poi prelevare piccole quantità e formare delle palline da rotolare infine nel cocco grattugiato.

INGREDIENTI

- 50 ml **NutriniDrink Multi Fibre Gusto neutro**
- 200 g cocco grattugiato (+ altri 100 g circa per guarnire)
- 200 g mandorle tritate
- 400 g anacardi tritati
- 280 g datteri
- 370 ml bevanda al cocco
- 2 cucchiaini aroma di vaniglia

VALORI NUTRIZIONALI PER PALLINA (20g)

Energia	(335 kJ) 80 kcal
Carboidrati	4,3 g
Proteine	1,8 g
Grassi	6 g





CONSIGLIO
Per palline ancora
più energetiche usare più
NutriniDrink Multi Fibre
al posto della bevanda
al cocco o sostituirla
con latte di cocco
intero.

PICCOLI MUFFIN AI LAMPONI

 15 porzioni



PREPARAZIONE

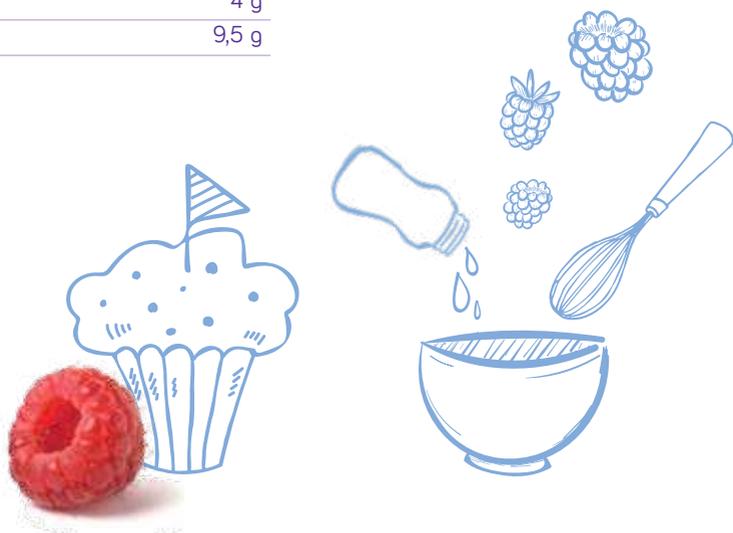
- Mescolare energicamente il burro, lo zucchero, la vaniglia, il sale e la farina fino a ottenere un composto spumoso.
- Aggiungere le uova, il lievito in polvere e **Nutrini Drink Compact Multi Fibre**.
- Aggiungere i lamponi.
- Cuocere in forno a 180 °C per 30 - 35 minuti.

VALORI NUTRIZIONALI PER PORZIONE

Energia	(837 kJ) 200 kcal
Carboidrati	24 g
Proteine	4 g
Grassi	9,5 g

INGREDIENTI

- 120 g burro
- 180 g zucchero
- ½ cucchiaino baccello di vaniglia grattugiato
- ¼ cucchiaino Sale
- 250 g farina
- 2 uova
- 3 cucchiaini lievito in polvere
- 250 ml **NutriniDrink Compact Multi Fibre Gusto neutro**
- 250 g lamponi freschi o congelati



Suggerimento di presentazione



+ 17 %
di calorie!*

+ 14 %
di proteine!*

*rispetto a una ricetta
«standard»

GELATO ALLA STRACCIATELLA

 1 porzione circa



PREPARAZIONE

- Mettere **NutriDrink Multi Fibre** e lo zucchero vanigliato nella gelatiera.
- Accendere la macchina e dopo 10 minuti aggiungere le scaglie di cioccolato.
- Guarnire con panna montata.

INGREDIENTI

- 200 ml **NutriDrink Multi Fibre Gusto neutro**
- 10 g zucchero vanigliato
- 30 g scaglie di cioccolato
- Panna montata

VALORI NUTRIZIONALI PER PORZIONE

Energia	(2096 kJ) 499 kcal
Carboidrati	63 g
Proteine	9,6 g
Grassi	23 g



Suggerimento di presentazione



GELATO AL CARAMELLO

 15 palline circa

PREPARAZIONE

- Tagliare i baccelli di vaniglia in tre parti, metterli in una padella con lo zucchero e cuocere a calore moderato.
- Mescolare fino alla formazione del caramello (il segreto per un risultato perfetto: non aumentare mai il calore!).
- Togliere il composto dal piano cottura e deglassare con la doppia panna.
- Mescolare a calore minimo finché il caramello non si è sciolto nella panna. Togliere dal piano cottura.
- Scaldare separatamente **NutriniDrink Compact Multi Fibre** e sbattere i tuorli con una forchetta.
- Aggiungere ai tuorli **NutriniDrink Compact Multi Fibre** sbattendo energicamente.
- Incorporare il composto al caramello, continuando a sbattere.
- Riscaldare il composto fino quasi a ebollizione.
- Togliere i baccelli di vaniglia, passare al setaccio, aggiungere la vaniglia lasciar raffreddare.
- Versare il composto nella gelatiera e accendere la macchina.



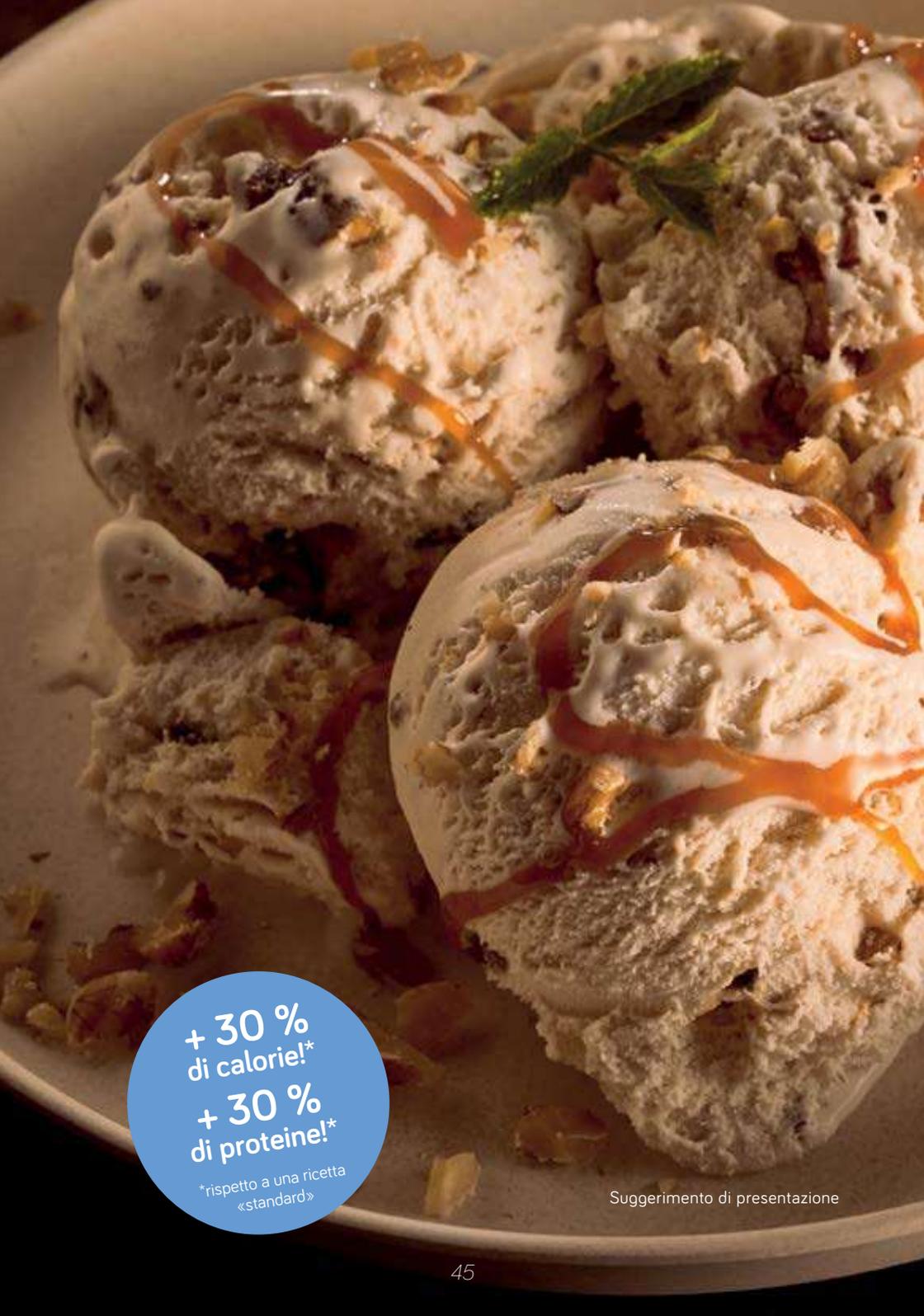
INGREDIENTI

250 g zollette di zucchero
2 baccelli di vaniglia
8 tuorli
200 ml doppia panna
375 ml **NutriniDrink Compact Multi Fibre Gusto neutro**

VALORI NUTRIZIONALI PER PALLINA DA 80 g

Energia	(1109 kJ) 265 kcal
Carboidrati	33 g
Proteine	4 g
Grassi	12,2 g





**+ 30 %
di calorie!***
**+ 30 %
di proteine!***

*rispetto a una ricetta
«standard»

Suggerimento di presentazione

UNA BELLA CIOCCOLATA CALDA

 1 porzione circa



PREPARAZIONE

- Mescolare la polvere di cioccolato caldo e il latte fino a formare un composto denso.
- Aggiungere lentamente **NutriniDrink Compact Multi Fibre**.
- Riscaldare in padella a calore moderato (non portare a ebollizione).
- Versare in una tazza grande e guarnire con panna montata e marshmallow.

VALORI NUTRIZIONALI PER PORZIONE

Energia	(1611 kJ) 385 kcal
Carboidrati	45 g
Proteine	9,4 g
Grassi	18 g



INGREDIENTI

- 125 ml **NutriniDrink Compact Multi Fibre Gusto neutro**
- 1 bust. preparato per cioccolato calda
- 30 ml latte intero
- Panna montata
- Mini-marshmallow



Suggerimento di presentazione



FRUTTI DI BOSCO SULLO STECCO

 4 porzioni circa

PREPARAZIONE

- Mescolare **200 ml NutriniDrink Smoothie** con la frutta fresca.
- Versare il composto in piccoli contenitori o stampi per gelato con stecco e mettere nel congelatore per diverse ore. È possibile utilizzare anche una gelatiera.

VALORI NUTRIZIONALI PER PORZIONE

Energia	(625 kJ) 150 kcal
Carboidrati	19 g
Proteine	3,4 g
Grassi	6,4 g



INGREDIENTI

200 ml **NutriniDrink Smoothie**
Frutta fresca a piacere

CONSIGLIO
Frutti rossi o frutta
estiva: un semplice e
rinfrescante ghiaccio
alla frutta!







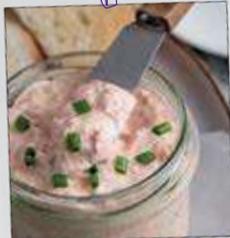
Frittata



Pur di patate



Funghi



Mousse di tonno



Cioccolata



Gelato al caramello



Muffin ai lamponi



Energy ball



NUTRICIA

Danone Schweiz AG - Hardturmstrasse 135 - 8005 Zurigo
Telefono 044 306 90 00 - Fax 044 306 89 89 - info.danone.ch@danone.com