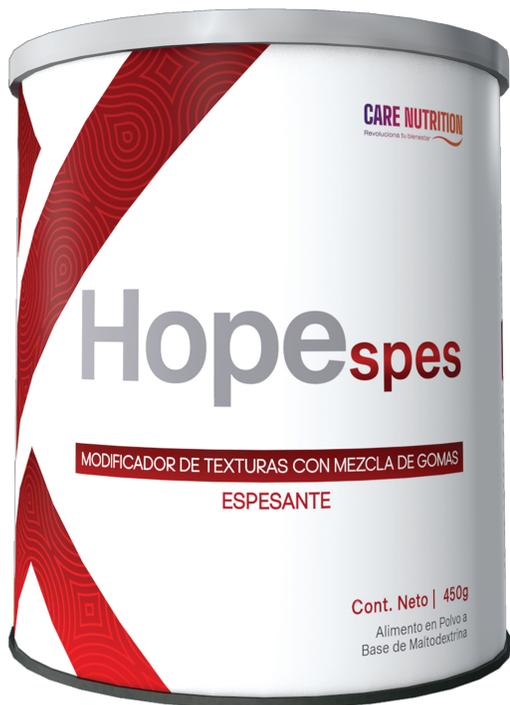


CONTIENE  
**137**  
PORCIONES

**CARE NUTRITION**  
Revolucionando tu bienestar



## ALIMENTACIÓN SEGURA Y EFICAZ

Hope Spes es un espesante de segunda generación, resistente a la amilasa salival, diseñado para acompañar la alimentación segura y eficaz de pacientes con Disfagia.

Hope Spes, es un espesante de líquidos y alimentos, hecho a partir de la mezcla precisa y efectiva de diferentes gomas, dentro de las que se destacan la Goma Xantana y la Goma Guar.

## MODIFICADOR DE TEXTURAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CON MEZCLA DE GOMAS

- 1 MENOR PENETRACIÓN Y ASPIRACIÓN.
- 2 MENOR RESIDUO FARÍNGEO.
- 3 RESISTENTE A LA AMILASA.
- 4 ESTABILIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
- 5 NO ALTERA SABORES Y OLORES DE LOS ALIMENTOS.
- 6 SE PUEDE MEZCLAR CON ALIMENTOS Y BEBIDAS CALIENTES.

Este producto se puede mezclar con bebidas y alimentos diferentes al agua como jugos de frutas, leches vegetales o animales entre otros.

La cantidad utilizada de este producto puede variar levemente dependiendo de la temperatura o el espesor del líquido y la viscosidad requerida

274 gramos  
Contenido Neto.



Incluye cuchara dosificadora (3 cucharadas incluidas con el producto equivalen a 2g)

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por porción	2 g
Porciones Aprox. por envase	137

Cantidad por Porción	2 g
Calorías	10
Calorías de Grasa	0

		%VD*
<b>Grasa Total</b>	0 g	0 %
Grasa Saturada	0 g	0 %
Grasa Trans	0 g	
<b>Colesterol</b>	0 mg	0 %
<b>Sodio</b>	0 mg	0 %
<b>Carbohidratos totales</b>	2 g	1 %
Fibra dietaria	<1 g	2 %
Azúcares	0 g	
<b>Proteína</b>	0 g	0 %

No es fuente significativa de vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro

\*Los porcentajes de valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

## Contraindicaciones y Advertencias

- Sin Lactosa.
- Sin Grasa
- Sin Azúcar añadida
- Este producto es fabricado en una planta de producción donde también se procesan alimentos con soya, trigo, frutos secos, leche y huevo.

## VIDA ÚTIL

24 meses después de fabricado.

Ingredientes: maltodextrina, goma xantana, guar, carboximetilcelulosa de sodio, ácido cítrico (conservante)

## De acuerdo a marco y descriptores de IDDSI

A continuación se describe el uso de HOPE SPES de acuerdo a los niveles y códigos IDDSI para el correcto uso del modificador de texturas en bebidas.

La cantidad utilizada de este producto puede variar levemente dependiendo de la temperatura o el espesor del líquido y la viscosidad requerida.

## Preparación y modo de uso

1. Agrega la porción de acuerdo a la consistencia deseada.
2. Agrega el agua o la bebida y agita constantemente hasta completa disolución. Puedes utilizar un tenedor, batidor o brazo robot.



### INSTRUCCIONES PARA MODIFICAR AGUA

Se debe preparar una porción de 2 gramos de HOPE SPES en 150ml agua para conseguir la **consistencia nectar**. (3 cucharadas incluidas con el producto equivalen a 2g)



Se debe preparar una porción de 4 gramos de HOPE SPES en 150ml agua para conseguir la **consistencia miel**. (6 cucharadas incluidas con el producto equivalen a 2g)



Se debe preparar una porción de 6 gramos de HOPE SPES en 150ml agua para conseguir la **consistencia pudding**. (9 cucharadas incluidas con el producto equivalen a 2g)

## Almacenamiento y conservación

- Conservar bien tapado en su envase original.
- Almacenar en un lugar limpio, fresco y seco.
- Después de abierto consumir en el menor tiempo posible.
- No introducir cucharas ni utensilios húmedos.

Presentación	Peso Neto	Rendimiento	Porción
Lata	274g	137	2 gramos

