

APROTEN[®]

La linea di prodotti
per l'alimentazione ipoproteica

CATALOGO



PER TE, CON GUSTO

APROTEN[®]

Benvenuti!

MI PRESENTO: MI CHIAMO **RENÈ**,
E VI GUIDERÒ NEL MONDO DEL
BENESSERE DI **APROTEN**

www.farmacia-aliterme.it

Indice

IL MONDO APROTEN	2
PASTA	7
PIATTI PRONTI	15
PANE E SOSTITUTI	19
BISCOTTI	25
MERENDE	31
DESSERT	35
FARINA	37
BEVANDA	39
MENÙ	41
IL SITO E IL CLUB	46
CARTOLINA ISCRIZIONE CLUB APROTEN	47
BIBLIOGRAFIA	49

APROTEN®



Aproten è la terapia
nutrizionale
ipoproteica con gusto!

CONOSCI APROTEN?

Offre una linea di prodotti per l'alimentazione ipoproteica dedicata ai pazienti con insufficienza renale cronica e malattia di Parkinson.

La nostra missione è creare prodotti alimentari con caratteristiche nutrizionali adeguate alle vostre esigenze, garantendo sempre l'eccellenza sotto il profilo qualitativo e nutrizionale.

Aproten vanta prestigio e credibilità grazie:

- a più di 40 anni di esperienza nel settore
- al costante lavoro sul campo condotto a stretto contatto con medici e dietisti
- alle caratteristiche nutrizionali attentamente calibrate
- alle proprietà organolettiche sempre migliori.

Tutto questo senza mai dimenticare il gusto della buona tavola!



Il trattamento nutrizionale ipoproteico

In cosa consiste?

Il trattamento ipoproteico permette di ridurre le proteine assunte e di limitare l'assunzione di alcuni minerali per non sovraccaricare l'attività dei reni.

Le proteine sono contenute in percentuali differenti negli alimenti.

Esistono nello specifico due tipi di proteine:

Proteine nobili o ad alto valore biologico che contengono tutti gli aminoacidi essenziali, che il nostro organismo non è in grado di produrre. Bisogna quindi limitare ma non eliminare dall'alimentazione i cibi che le contengono (pesce, carne, latte, uova);

Proteine non nobili che non contengono tutti gli aminoacidi essenziali. È quindi possibile sostituire i prodotti che le contengono con altri a basso contenuto proteico.

Particolarmente importante per la salute dei reni è la limitazione, oltre delle proteine, di alcuni minerali: **sodio, fosforo e potassio**.

- Un eccessivo introito di **sodio** può portare a un aumento dell'ipertensione arteriosa e un conseguente affaticamento del rene¹. È possibile ridurlo, limitando l'uso del sale da cucina e l'assunzione dei cibi particolarmente ricchi in sale (insaccati, formaggi stagionati, cibi marinati e affumicati).
- La riduzione del **fosforo** è indicata sin dai primi stadi di IRC, perchè un accumulo di questa sostanza può causare un indebolimento delle ossa e aumentare il rischio di malattia per il cuore e le arterie².
- Negli stadi più avanzati dell'IRC, il rene fa fatica ed eliminare anche il potassio. Il **potassio** presente in eccesso nel sangue mette a rischio la funzione del cuore³. Alcuni elementi più ricchi di fosforo e potassio sono il latte e i latticini, i legumi secchi e il cioccolato.

La linea Aproten

A chi si rivolge?

I prodotti Aproten sono adatti per i pazienti affetti da:

- **Insufficienza Renale Cronica (IRC);**
- **Malattia di Parkinson (in terapia con Levodopa).**
- **Aminoacidopatie metaboliche (fenilchetonurie, tirosinemie);**

Nell'Insufficienza Renale Cronica la terapia ipoproteica contribuisce a ritardare l'ingresso in dialisi⁴ e a controllare alcune complicanze dell'IRC, quali l'osteodistrofia renale, l'ipertensione arteriosa e la malnutrizione⁵.

Nella malattia di Parkinson il trattamento nutrizionale ipoproteico migliora l'efficacia del farmaco assunto e quindi favorisce la mobilità del paziente con una riduzione della sintomatologia⁶.



⁴ Fouque D, Laville M, Boissel JP. Low protein diets for chronic kidney disease in non-diabetic adults. Cochrane Database Syst Rev 2006; (2): CD001892.

⁵ Barsotti G, Cupisti A. The role of dietary phosphorus restriction in the conservative management of chronic renal failure. J Ren Nutr 2005; 15: 189-92.

⁶ Barichella M., Cereda E., Pedrolli C. e Pezzoli G. Low-Protein and protein-redistribution diets for Parkinson's disease patients with motor fluctuations: a systematic review. Movement Disorders 2010.

La linea Aproten

La Gamma



La gamma di prodotti Aproten è ampia e diversificata, utile per formulare piani nutrizionali ipoproteici.

I prodotti Aproten sono alimenti dietetici destinati a fini medici speciali. Devono essere inseriti all'interno di schemi alimentari controllati dal medico.

I prodotti devono essere usati sotto controllo medico e non possono essere utilizzati come unica fonte di nutrimento.

La linea Aproten

I Prodotti

I prodotti Aproten consentono di sostituire gli alimenti a base di cereali (normalmente contenenti proteine a basso valore biologico) con prodotti analoghi ma caratterizzati da un contenuto basso e costantemente controllato di proteine, sodio, potassio, tirosina e fenilalanina.

Il pane e sostituiti e la pasta Aproten contengono inoltre **inulina**, una fibra dietetica idrosolubile.



A BASSO CONTENUTO DI:



Proteine



Na, K, P



Tyr-Phe



Pasta

PASTA



www.pasticceria-aliterme.it

La pasta

Ben 17 diversi formati, adatti ad ogni ricetta, nel rispetto del piacere della buona tavola.



I consigli di Aproten

Cuocere la pasta Aproten in abbondante acqua in ebollizione (circa 1 litro d'acqua per 50 gr di pasta) e aggiungere il sale secondo quanto consigliato dalla dieta. A cottura ultimata condire la pasta non appena scolata. Il tempo di cottura riportato sulla confezione è indicativo e può variare in funzione delle abitudini e del gusto personale.

Ingredienti

Amido di mais, fecola di patate, inulina, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, aroma (cartamo).

Il prodotto può contenere tracce di: latte, uova, lupino e cereali contenenti glutine.

Valori nutrizionali medi per 100 gr

Proteine	(Nx6,25) < 0,6 g
di cui Fenilalanina	< 30 mg
Tirosina	< 30 mg
Carboidrati	(p.d.) 83 g
di cui zuccheri	0,3 g
Grassi	1,1 g
di cui saturi	1,0 g
Fibra Alimentare	2,7 g
Minerali	150 mg
di cui Sodio	< 30,0 mg
di cui Potassio	< 30,0 mg
di cui Fosforo	< 40 mg
Valore energetico	350 kcal / 1483 kj

Tempi di cottura

Linguine 11 min.

Bucatini 8 min.

Spaghetti 11 min.



Linguine 500g

Bucatini 500g

Spaghetti 500g

Pasta Lunga

Ingredienti

Amido di mais, fecola di patate, inulina, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, aroma (cartamo).

Il prodotto può contenere tracce di: latte, uova, lupino.

Valori nutrizionali medi per 100 gr

Proteine	(Nx6,25) < 0,6 g
di cui Fenilalanina	< 30 mg
Tirosina	< 30 mg
Carboidrati	(p.d.) 83 g
di cui zuccheri	0,3 g
Grassi	1,1 g
di cui saturi	1,0 g
Fibra Alimentare	2,7 g
Minerali	150 mg
di cui Sodio	< 30,0 mg
di cui Potassio	< 30,0 mg
di cui Fosforo	< 40 mg
Valore energetico	350 kcal / 1483 kj

Tempi di cottura

Fettuccine 10 min.

Pappardelle 11 min.

Tagliatelle 10 min.



Tagliatelle 250g

Pappardelle 250g

Fettuccine 250g

Ingredienti

Amido di mais, fecola di patate, inulina, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, aroma (cartamo).

Il prodotto può contenere tracce di: latte, uova, lupino.

Valori nutrizionali medi per 100 gr

Proteine	(Nx6,25) < 0,6 g
di cui Fenilalanina	< 30 mg
Tirosina	< 30 mg
Carboidrati	(p.d.) 83 g
di cui zuccheri	0,3 g
Grassi	1,1 g
di cui saturi	1,0 g
Fibra Alimentare	2,7 g
Minerali	150 mg
di cui Sodio	< 30,0 mg
di cui Potassio	< 30,0 mg
di cui Fosforo	< 40 mg
Valore energetico	350 kcal / 1483 kj

Tempi di cottura

Rigatini 6 min.

Penne 6/7 min.

Penne lisce 5/6 min.



Penne 500g

Rigatini 500g

Penne lisce 500g

Pasta Corta

Ingredienti

Amido di mais, fecola di patate, inulina, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, aroma (cartamo).

Il prodotto può contenere tracce di: latte, uova, lupino e cereali contenenti glutine.

Valori nutrizionali medi per 100 gr

Proteine	(Nx6,25) < 0,6 g
di cui Fenilalanina	< 30 mg
Tirosina	< 30 mg
Carboidrati	(p.d.) 83 g
di cui zuccheri	0,3 g
Grassi	1,1 g
di cui saturi	1,0 g
Fibra Alimentare	2,7 g
Minerali	150 mg
di cui Sodio	< 30,0 mg
di cui Potassio	< 30,0 mg
di cui Fosforo	< 40 mg
Valore energetico	350 kcal / 1483 kJ

Tempi di cottura

Fusilli 9/10 min.

Pipe 8/9 min.

Sedani 6/7 min.



Fusilli 500g

Pipe 500g

Sedani 500g

Ingredienti

Amido di mais, fecola di patate, inulina, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, aroma (cartamo).

Il prodotto può contenere tracce di: latte, uova, lupino e cereali contenenti glutine.

Valori nutrizionali medi per 100 gr

Proteine	(Nx6,25) < 0,6 g
di cui Fenilalanina	< 30 mg
Tirosina	< 30 mg
Carboidrati	(p.d.) 83 g
di cui zuccheri	0,3 g
Grassi	1,1 g
di cui saturi	1,0 g
Fibra Alimentare	2,7 g
Minerali	150 mg
di cui Sodio	< 30,0 mg
di cui Potassio	< 30,0 mg
di cui Fosforo	< 40 mg
Valore energetico	350 kcal / 1483 kj

Tempi di cottura

Ditalini 6 min.

Anellini 5 min.

Stelline 7/8 min.

Gemmine 8/9 min.



Ingredienti

Amido di riso, amido di mais, fecola di patate, inulina, carbonato di calcio, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi.

Può contenere tracce di: latte, uova, cereali contenenti glutine, lupino.

Tempi di cottura

Chicchi 9 min.



Chicchi 500g

Valori nutrizionali medi per 100 gr

Proteine	(Nx6,25) < 0,6 g
di cui Fenilalanina	< 30 mg
Tirosina	< 30 mg
Carboidrati	(p.d.) 83 g
di cui zuccheri	0,3 g
Grassi	1,1 g
di cui saturi	1,0 g
Fibra Alimentare	2,7 g
Minerali	150 mg
di cui Sodio	< 30,0 mg
di cui Potassio	< 30,0 mg
di cui Fosforo	< 40 mg
Valore energetico	344 kcal / 1461 kj

Piatti pronti

P. PRONTI



I piatti pronti

Pratici e gustosi,
semplici da preparare e pronti
in pochi minuti.



I consigli di Aproten

Portare a ebollizione 300 ml di acqua fredda in una casseruola. Versare il contenuto della busta e mescolare bene. Dal momento dell'ebollizione cuocere a fiamma moderata, mescolando di tanto in tanto.

Fusilli ai peperoni e melanzane

Ingredienti

Pasta dietetica 84% (amido di mais, fecola di patata, inulina, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; aromi: cartamo), inulina, amido di tapioca, pomodoro disidratato, grasso vegetale, peperoni rossi disidratati 1%, melanzane disidratate 1%, cipolla disidratata, carota disidratata, sedano disidratato, aglio disidratato, caseinati, sciroppo di glucosio, aromi, sale.

Il prodotto contiene: sedano, latte. **Il prodotto può contenere tracce di:** uova, cereali contenenti glutine, lupino.

Valori nutrizionali medi per 100 gr

Proteine	(Nx6,25) < 1,5 g
di cui Fenilalanina	< 100 mg
Tirosina	< 100 mg
Carboidrati	(p.d.) 81 g
di cui zuccheri	2 g
Grassi	2,4 g
di cui saturi	1,3 g
Fibra Alimentare	7,5 g
Minerali	1,2 g
di cui Sodio	< 200 mg
di cui Potassio	< 300 mg
di cui Fosforo	< 100 mg
Valore energetico	358 kcal / 1516 kj

Tempi di cottura

10/11 min.



Risetti ai funghi porcini

Ingredienti

Pasta dietetica 90% (amido di mais, fecola di patata, inulina, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; aromi: cartamo), inulina, funghi Porcini secchi, (Boletus edulis e relativo gruppo) 1,8%, lattosio, grasso vegetale, aglio disidratato, prezzemolo disidratato, sciroppo di glucosio, caseinati, aromi, sale. **Il prodotto contiene:** latte. **Il prodotto può contenere tracce di:** uova, cereali contenenti glutine, lupino, sedano.

Valori nutrizionali medi per 100 gr

Proteine	(Nx6,25) < 1,2 g
di cui Fenilalanina	< 100 mg
Tirosina	< 100 mg
Carboidrati	(p.d.) 84,4 g
di cui zuccheri	1,8 g
Grassi	1,6 g
di cui saturi	0,8 g
Fibra Alimentare	7 g
Minerali	1 g
di cui Sodio	< 200 mg
di cui Potassio	< 100 mg
di cui Fosforo	< 100 mg
Valore energetico	360,5 kcal / 1529 kj

Tempi di cottura

8 min.



Gemmine in brodo

Ingredienti

Pasta dietetica 80% (amido di mais, fecola di patata, inulina, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; aromi: cartamo), verdure disidratate 6,5%, carote disidratate, pomodoro disidratato, cipolla disidratata, sedano disidratato, aglio disidratato; inulina, lattosio, aromi, amido di tapioca, sale. **Il prodotto contiene:** sedano, latte. **Il prodotto può contenere tracce di:** uova, cereali contenenti glutine, lupino.

Tempi di cottura

8 min.



Valori nutrizionali medi per 100 gr

Proteine	(Nx6,25) < 1,2 g
di cui Fenilalanina	< 100 mg
Tirosina	< 100 mg
Carboidrati	(p.d.) 83,6 g
di cui zuccheri	6,6 g
Grassi	0,8 g
di cui saturi	0,45 g
Fibra Alimentare	10 g
Minerali	1,2 g
di cui Sodio	< 200 mg
di cui Potassio	< 200 mg
di cui Fosforo	< 100 mg
Valore energetico	354 kcal / 1500 kj

Pane



Il pane

Tante varietà per accompagnare il pasto o per preparare un ottimo spuntino veloce.



I consigli di Aproten

Pan Bianco a fette, Rosette e Sfilatini: riscaldare in un normale tostapane oppure in forno (caldo 180-200°C) per qualche minuto.

Pan carrè e Panini: inumidire in superficie e riscaldare in forno (preriscaldato a 180-200°C) per qualche minuto.

Pane Biscottato: preriscaldare il forno a 200-210 °C. Inserire il prodotto nel forno caldo e lasciarlo riscaldare per 5/7 minuti o fino alla croccantezza desiderata.

Pane bianco a fette

Ingredienti

Acqua, amido di frumento, amido di riso, margarina vegetale, destrosio, lievito, addensanti: gomma di guar - idrossipropilmetilcellulosa; sale, fibra vegetale, inulina, acidificante: acido tartarico, aroma. **Il prodotto contiene:** glutine.

Il prodotto può contenere tracce di: lupino, latte.

Valori nutrizionali medi per 100 gr

Frumento	< 1,0 g
di cui Fenilalanina	< 50 mg
Tirosina	< 30 mg
Carboidrati	50,7 g
di cui zuccheri	2,6 g
Grassi	6,8 g
di cui saturi	3,3 g
Fibra Alimentare	3,9 g
Minerali	0,77 g
di cui Sodio	< 0,25 g
di cui Potassio	< 50,0 mg
di cui Fosforo	< 50,0 mg
Valore energetico	275 kcal / 1157 kj



Rosette soffici

Ingredienti

Acqua, amido di frumento, amido di riso, margarina vegetale, zucchero, addensanti: gomma di guar - idrossipropilmetilcellulosa; lievito, sale, fibra vegetale, inulina, acidificante: acido tartarico, aroma. **Il prodotto contiene:** glutine. **Il prodotto può contenere tracce di:** lupino, latte.

Valori nutrizionali medi per 100 gr

Frumento	< 1,0 g
di cui Fenilalanina	< 0,5 mg
Tirosina	< 0,5 mg
Carboidrati	51,5 g
di cui zuccheri	2,2 g
Grassi	7,9 g
di cui saturi	4,1 g
Fibra Alimentare	7,7 g
Minerali	0,8 g
di cui Sodio	< 0,25 g
di cui Potassio	< 70,0 mg
di cui Fosforo	< 50,0 mg
Valore energetico	296 kcal / 1259 kj



APTOTEN

Ingredienti

Acqua, amido di frumento, amido di riso, margarina vegetale, zucchero, addensanti: gomma di guar - idrossipropilmetilcellulosa; lievito, sale, fibra vegetale, inulina, acidificante: acido tartarico, aroma.

Il prodotto contiene: glutine. **Il prodotto può contenere tracce di:** lupino, latte.



Valori nutrizionali medi per 100 gr

Frumento	< 1,0 g
di cui Fenilalanina	< 60,0 mg
Tirosina	< 60,0 mg
Carboidrati	50,6 g
di cui zuccheri	1,82 g
Grassi	6,6 g
di cui saturi	3,19 g
Fibra Alimentare	6,3 g
Minerali	0,76 g
di cui Sodio	< 0,2 g
di cui Potassio	< 70,0 mg
di cui Fosforo	< 50,0 mg
Valore energetico	278 kcal / 1172 kj

Pan carrè

Ingredienti

Acqua, amido di frumento, margarina, amido di riso, destrosio, lievito, addensanti: farina di semi di carrube - gomma di guar, zucchero, fibra di barbabietola, sale, acidificante: acido tartarico, inulina, emulsionante: E472e. **Il prodotto contiene:** cereali contenenti glutine.

Il prodotto può contenere tracce di: lupino, latte.



Valori nutrizionali medi per 100 gr

Proteine	(Nx6,25) < 1,0 g
di cui Fenilalanina	< 40,0 mg
Tirosina	< 30,0 mg
Carboidrati	(p.d.) 49,3 g
di cui zuccheri	5,0 g
Grassi	6,3 g
di cui saturi	3,3 g
Fibra Alimentare	5,0 g
Minerali	0,4 g
di cui Sodio	< 0,2 g
di cui Potassio	< 80,0 mg
di cui Fosforo	< 50,0 mg
Valore energetico	258 kcal / 1088 kj

Ingredienti

Acqua, amido di frumento, margarina, amido di riso, destrosio, lievito, addensanti: farina di semi di carrube – gomma di guar, zucchero, fibra di barbabietola, sale, acidificante: acido tartarico, inulina, emulsionante: E472e.

Il prodotto contiene: cereali contenenti glutine. **Il prodotto può contenere tracce di:** lupino, latte.

Valori nutrizionali medi per 100 gr

Proteine	(Nx6,25) < 1,0 g
di cui Fenilalanina	< 40 mg
Tirosina	< 30 mg
Carboidrati	49,3 g
di cui zuccheri	5,0 g
Grassi	6,3 g
di cui saturi	3,3 g
Fibra Alimentare	5,0 g
Minerali	0,4 g
di cui Sodio	< 0,2 g
di cui Potassio	< 80,0 mg
di cui Fosforo	< 50,0 mg
Valore energetico	258 kcal / 1088 kj



Grissini

Ingredienti

Amido di frumento, amido di riso, fecola di patate, grasso vegetale, destrosio, lievito, addensante: idrossipropilmetilcellulosa, inulina, antiossidante: acido ascorbico.

Il prodotto contiene: cereali contenenti glutine. **Il prodotto può contenere tracce di:** latte, sesamo, lupino, uova, frutta a guscio.

Valori nutrizionali medi per 100 gr

Proteine	(Nx6,25) < 1,2 g
di cui Fenilalanina	< 50 mg
Tirosina	< 30 mg
Carboidrati	(p.d.) 85,7 g
di cui zuccheri	1,4 g
Grassi	7,0 g
di cui saturi	6,3 g
Fibra Alimentare	4,0 g
Minerali	0,25 g
di cui Sodio	< 50 mg
di cui Potassio	< 70 mg
di cui Fosforo	< 70 mg
Valore energetico	406 kcal / 1717 kj



Pane Biscottato

Ingredienti

Amido di frumento, amido di riso, margarina, miele, addensanti: farina di semi di carruba - gomma di guar, lievito, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzante: sorbitolo, estratto di malto d'orzo e di mais, inulina.

Il prodotto contiene: cereali contenenti glutine. **Il prodotto può contenere tracce di:** latte.



Valori nutrizionali medi per 100 gr

di cui zuccheri	5,0 g
Grassi	10,0 g
di cui saturi	5,0 g
Fibra Alimentare	9,0 g
Minerali	0,3 g
di cui Sodio	< 40,0 mg
di cui Potassio	< 90,0 mg
di cui Calcio	< 40,0 mg
di cui Fosforo	< 80,0 mg
Valore energetico	419 kcal / 1763 kj

Fette Tostate

Ingredienti

Amido di frumento, fecola di patate, amido di riso, farina di riso, inulina, olio vegetale, zucchero, estratto di malto d'orzo e mais in polvere, calcio carbonato, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, lattato di calcio.

Il prodotto contiene: cereali contenenti glutine. **Il prodotto può contenere tracce di:** lupino, latte.



Valori nutrizionali medi per 100 gr

Proteine	(Nx6,25) < 1,6 g
di cui Fenilalanina	< 60,0 mg
Tirosina	< 40,0 mg
Carboidrati	(p.d.) 87,0 g
di cui zuccheri	4,3 g
Grassi	3,8 g
di cui saturi	1,8 g
Fibra Alimentare	4,5 g
Minerali	1,5 g
di cui Sodio	120,0 mg
di cui Potassio	< 60,0 mg
di cui Calcio	400 mg
di cui Fosforo	< 80,0 mg
Valore energetico	389 kcal / 1647 kj

Biscotti



I biscotti

Piacevoli golosità adatte a colazione, a merenda e in ogni altro momento della giornata.



I consigli di Aproten

La confezione integra va conservata in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperta, richiudere con cura la confezione interna, per conservare la fragranza dei biscotti.

Staccami e portami via con te!

PRODOTTO

FORMATO

COD.EAN

PASTA

Linguine

500g

8001040095416

Bucatini

500g

8001040095621

Spaghetti

500g

8001040078709

Fettuccine

250g

8001040079317

Pappardelle

250g

8001040410660

Tagliatelle

250g

8001040079119

Rigatini

500g

8001040079232

Penne

500g

8001040078839

Penne lisce

500g

8001040410646

Fusilli

500g

8001040078938

Pipe 500g 8001040101384

Ditalini 500g 8001040079430

Sedani 500g 8001040101414

Anellini 500g 8001040079034

Stelline 500g 8001040410653

Gemmine 500g 8001040101407

Chicchi 500g 8001040078754

P. PRONTI

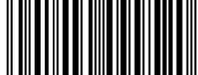
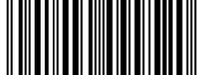
Fusilli ai peperoni e melanzane 95g 8001040040058

Risetti ai funghi porcini 90g 8001040040034

Gemmine in brodo 50g 8001040040041

PANE

Pan bianco a fette 400g 8001040412039

Rosette soffici	200g	 8001040099520
Sfilatini	150g	 8001040412633
Pan carrè	250g	 8001040090374
Panini	100g	 8001040079638
Grissini	150g	 8001040079829
Pane biscottato	280g	 8001040093146
Fette tostate	250g	 8001040099162
BISCOTTI		
Biscotto	180g	 8001040079508
Frollino alla frutta	180g	 8001040100837
Frollino al cacao magro	180g	 8001040100820
Frollino alla panna	180g	 8001040100677

Frollino con gocce di cioccolato 180g



8001040100684

Wafer alla vaniglia 175g



8001040078624

Wafer al cacao magro 175g



8001040078570

MERENDE

Merendina all'albicocca 180g



8001040095409

Merendina al cacao e albicocca 180g



8001040099728

DESSERT

Dessert alla vaniglia 2 x 120g



8001040099681

Dessert al cacao 2 x 120g



8001040099698

FARINA

Farina 500g



8001040079621

BEVANDA

Bevanda 500ml



8001040102756

Ingredienti

Amido di mais, amido di tapioca, olio vegetale, zucchero, maltodestrine, sciroppo di glucosio, miele, agente lievitante: carbonato acido d'ammonio, addensante: pectina, emulsionante: lecitina di girasole, aroma. **Il prodotto può contenere tracce di:** uova, latte, cereali contenenti glutine, lupino.

Valori nutrizionali medi per 100 gr

Proteine	(Nx6,25) < 1,0 g
di cui Fenilalanina	< 60,0 mg
Tirosina	< 60,0 mg
Carboidrati	(p.d.) 81,4 g
di cui zuccheri	14,5 g
Grassi	14,0 g
di cui saturi	6,0 g
Fibra Alimentare	0,45 g
Minerali	0,16 g
di cui Sodio	< 40,0 mg
di cui Potassio	< 40,0 mg
di cui Fosforo	< 30,0 mg
Valore energetico	456 kcal / 1922 kj

**Frollino alla frutta****Ingredienti**

Amido di mais, margarina (grassi vegetali non idrogenati, acqua), zucchero, purea di albicocca 3% (albicocca, antiossidante: acido ascorbico), purea di mela 3% (mela, antiossidante: acido ascorbico), addensante: gomma di guar, uova, agente lievitante: carbonato acido d'ammonio, aromi, acidificante: acido citrico. **Il prodotto contiene:** uova. **Il prodotto può contenere tracce di:** latte, cereali contenenti glutine, lupino.

Valori nutrizionali medi per 100 gr

Proteine	(Nx6,25) < 1,0 g
di cui Fenilalanina	< 60,0 mg
Tirosina	< 40,0 mg
Carboidrati	(p.d.) 73,4 g
di cui zuccheri	20,7 g
Grassi	22,0 g
di cui saturi	10 g
Fibra Alimentare	2 g
Minerali	130 mg
di cui Sodio	< 40,0 mg
di cui Potassio	< 50,0 mg
di cui Fosforo	< 30,0 mg
Valore energetico	500 kcal / 2095 kj



Frollino al cacao magro

Ingredienti

Amido di mais, margarina, emulsionanti: maltitolo - K-acesulfame; cacao magro (2,7%), uova, agente lievitante: carbonato acido d'ammonio, aromi, emulsionante: lecitina di girasole.

Il prodotto contiene: uova.

Il prodotto può contenere tracce di: latte, cereali contenenti glutine, lupino.



Valori nutrizionali medi per 100 gr

Proteine	(Nx6,25) < 1,6 g
di cui Fenilalanina	< 100,0 mg
Tirosina	< 70,0 mg
Carboidrati	(p.d.) 72,3 g
di cui zuccheri	0,13 g
Grassi	21,3 g
di cui saturi	10,8 g
Fibra Alimentare	1,6 g
Minerali	0,25 g
di cui Sodio	< 50 mg
di cui Potassio	< 100 mg
di cui Fosforo	< 60 mg
Valore energetico	460 kcal / 1922 kj

Frollino alla panna

Ingredienti

Amido di mais, margarina, zucchero, panna 2%, uova, aromi, malto da orzo, agente lievitante: carbonato acido d'ammonio, acidificante: acido citrico. **Il prodotto contiene:** latte, uova, cereali contenenti glutine.

Il prodotto può contenere tracce di: lupino.



Valori nutrizionali medi per 100 gr

Proteine	(Nx6,25) < 1,0 g
di cui Fenilalanina	< 80,0 mg
Tirosina	< 70,0 mg
Carboidrati	(p.d.) 73,5 g
di cui zuccheri	19,8 g
Grassi	22,4 g
di cui saturi	10,8 g
Fibra Alimentare	0,0 g
Minerali	0,1 g
di cui Sodio	< 40,0 mg
di cui Potassio	< 50,0 mg
di cui Fosforo	< 50,0 mg
Valore energetico	500 kcal / 2095 kj

Frollino con gocce di cioccolato

Ingredienti

Amido di mais, margarina, zucchero, gocce di cioccolato fondente 7% (cacao minimo 50%-pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia) panna, uova, aromi, agente lievitante: carbonato acido d'ammonio, acidificante: acido citrico. **Il prodotto contiene:** latte, uova, soia. **Il prodotto può contenere tracce di:** cereali contenenti glutine, lupino.

Valori nutrizionali medi per 100 gr

Proteine	(Nx6,25) < 1,6 g
di cui Fenilalanina	< 80 mg
Tirosina	< 70 mg
Carboidrati	(p.d.) 75,3 g
di cui zuccheri	21,5 g
Grassi	19,4 g
di cui saturi	11,9 g
Fibra Alimentare	0,5 g
Minerali	0,20 g
di cui Sodio	< 40 mg
di cui Potassio	< 80 mg
di cui Fosforo	< 60 mg
Valore energetico	483 kcal / 2029 kj



Wafer alla Vaniglia

Ingredienti

Fecola di patate, zucchero, grassi vegetali non idrogenati, destrosio, farina di mais, emulsionante: lecitina di soia, agente lievitante: carbonato acido di sodio, aromi, addensante: farina di semi di guar. **Il prodotto contiene:** soia. **Il prodotto può contenere tracce di:** latte, frutta a guscio.

Valori nutrizionali medi per 100 gr

Proteine	(Nx6,25) < 1,0 g
di cui Fenilalanina	< 30,0 mg
Tirosina	< 30,0 mg
Carboidrati	(p.d.) 68,2 g
di cui zuccheri	39,4 g
Grassi	29,0 g
di cui saturi	22,0 g
Fibra Alimentare	0,1 g
Minerali	
di cui Sodio	< 60,0 mg
di cui Potassio	< 40,0 mg
di cui Fosforo	< 60,0 mg
Valore energetico	538 kcal / 2250 kj



Wafer al Cacao magro

Ingredienti

Fecola di patate, zucchero, grassi vegetali non idrogenati, maltodestrina, cacao magro (2%), pasta di nocciole, farina di mais, emulsionante: lecitina di soia, aromi, agente lievitante: carbonato acido di sodio, addensante: farina di semi di guar. **Il prodotto contiene:** frutta a guscio, soia. **Il prodotto può contenere tracce di:** latte.



Valori nutrizionali medi per 100 gr

Proteine	(Nx6,25) < 1,4 g
di cui Fenilalanina	< 60,0 mg
Tirosina	< 40,0 mg
Carboidrati	(p.d.) 67,5 g
di cui zuccheri	33,0 g
Grassi	29,0 g
di cui saturi	22,0 g
Fibra Alimentare	0,45 g
Minerali	
di cui Sodio	< 60,0 mg
di cui Potassio	< 80,0 mg
di cui Fosforo	< 100,0 mg
Valore energetico	539 kcal / 2256 kJ



Merende



Le merende

Una soffice delizia
dal gusto delicato a merenda
o a colazione.



I consigli di Aproten

La merendina senza zucchero all'albicocca unisce alle caratteristiche dietetiche e nutrizionali un'ottima qualità organolettica. Soffice e delicata, è arricchita da una golosa farcitura all'albicocca. La merendina ipoproteica al cacao, soffice e nutrizionalmente bilanciata, unisce al delicato sapore del cacao tutta la dolcezza della farcitura all'albicocca.

Le merende Aproten sono un prodotto ideale per essere gustato in ogni momento della giornata: il mattino a colazione, come dessert per concludere in dolcezza un pasto o il pomeriggio per golosi break.

Ingredienti

Preparato di frutta all'albicocca 22% (edulcorante: sciroppo di maltitolo - purea di albicocca 35%* - stabilizzante: sorbitolo - gelificante: pectine - correttore di acidità: acido citrico - aromi), amido di frumento, edulcoranti: maltitolo - K acesulfame, margarina, uova, stabilizzante: sorbitolo, latte intero, addensanti: idrossi propil metilcellulosa - farina di semi di carruba - gomma di guar, amido di riso, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, alcol, amido di mais, burro di cacao, agenti lievitanti: carbonato acido d'ammonio - carbonato acido di sodio - difosfato disodico, aroma. **Il prodotto contiene:** latte, uova, cereali contenenti glutine. **Il prodotto può contenere tracce di:** frutta a guscio.

Contiene edulcoranti. Un consumo eccessivo può avere effetti lassativi.

*La percentuale di purea di albicocca è riferita al preparato a base di albicocca.



Valori nutrizionali medi per 100 gr

Proteine	(Nx6,25) < 1,5 g
di cui Fenilalanina	< 90,0 mg
Tirosina	< 60,0 mg
Carboidrati	(p.d.) 60,9 g
di cui zuccheri	1,5 g
di cui polialcoli	34,1 g
Grassi	19,2 g
di cui saturi	10,3 g
Fibra Alimentare	1,9 g
Minerali	0,36 g
di cui Sodio	< 100 mg
di cui Potassio	< 80 mg
di cui Calcio	< 60 mg
di cui Fosforo	< 120 mg
Valore energetico	368 kcal / 1533 kj

Merendina Cacao Albicocca

Ingredienti

Preparato di frutta all'albicocca 24% (edulcorante: sciroppo di maltitolo - purea di albicocca 35%* - stabilizzante: sorbitolo - gelificante: pectine - correttore di acidità: acido citrico - aromi), amido di frumento, edulcoranti: maltitolo - K acesulfame, margarina (grassi vegetali non idrogenati - acqua), uova, stabilizzante: sorbitolo, latte intero, addensanti: idrossi propil metilcellulosa - farina di semi di carruba - gomma di guar, amido di riso, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, alcol, amido di mais, cacao 0,6 %, burro di cacao, agenti lievitanti: carbonato acido d'ammonio - carbonato acido di sodio - difosfato disodico, aroma. **Il prodotto contiene:** latte, uova, cereali contenenti glutine. **Il prodotto può contenere tracce di:** frutta a guscio.

Contiene edulcoranti. Un consumo eccessivo può avere effetti lassativi.

*La percentuale di purea di albicocca è riferita al preparato a base di albicocca.

Valori nutrizionali medi per 100 gr

Proteine	(Nx6,25) < 1,5 g
di cui Fenilalanina	< 100,0 mg
Tirosina	< 90,0 mg
Carboidrati	(p.d.) 62,5 g
di cui zuccheri	1,0 g
di cui polialcoli	38,0 g
Grassi	18,5 g
di cui saturi	10,3 g
Fibra Alimentare	2,1 g
Minerali	0,4 g
di cui Sodio	< 100 mg
di cui Potassio	< 90 mg
di cui Calcio	< 60 mg
di cui Fosforo	< 120 mg
Valore energetico	362 kcal / 1507 kj



Dessert



DESSERT

Dessert Vaniglia

Ingredienti

Acqua, zucchero, panna in polvere, maltodestrine, lattosio, amido di mais modificato, addensanti: carragenani, gomma di guar, fibra alimentare (inulina), calcio lattato, aroma naturale di vaniglia (0.1%), aromi, colorante: betacarotene E160a. **Il prodotto contiene:** latte.



Valori nutrizionali medi per 100 gr

Proteine	(Nx6,25) < 1,0 g
di cui Fenilalanina	< 50 mg
Tirosina	< 50 mg
Carboidrati	(p.d.) 18,0 g
di cui zuccheri	15,0 g
Grassi	4,0 g
di cui saturi	2,8 g
Fibra Alimentare	3,0 g
Minerali	0,6 g
di cui Sodio	< 50,0 mg
di cui Calcio	160 mg
di cui Potassio	< 100 mg
di cui Fosforo	< 50 mg
Valore energetico	118 kcal / 471 kj

Dessert Cacao

Ingredienti

Acqua, zucchero, panna in polvere, maltodestrine, lattosio, amido di mais modificato, addensanti: carragenani, gomma di guar, fibra alimentare (inulina), cacao (0.8%), calcio lattato, aromi. **Il prodotto contiene:** latte.



Valori nutrizionali medi per 100 gr

Proteine	< 1,0 g
di cui Fenilalanina	< 50 mg
Tirosina	< 50 mg
Carboidrati	18 g
di cui zuccheri	13 g
Grassi	4,0 g
di cui saturi	2,8 g
Fibra Alimentare	3,0 g
Minerali	0,6 g
di cui Sodio	< 50,0 mg
di cui Calcio	< 160 mg
di cui Potassio	< 100 mg
Valore energetico	118 kcal / 471 kj

Farina



FARINA

Farina

Ingredienti

Amido di frumento, fecola di patate, addensanti: cellulosa – idrossipropilmetilcellulosa, amido di mais, destrosio. **Il prodotto contiene:** cereali contenenti glutine.

Il prodotto può contenere tracce di: latte.



Valori nutrizionali medi per 100 gr

Proteine	(Nx6,25) < 1,0 g
di cui Fenilalanina	< 20 mg
Tirosina	< 20 mg
Carboidrati	(p.d.) 82,2 g
di cui zuccheri	4,4 g
Grassi	0,3 g
di cui saturi	0,1 g
Fibra Alimentare	5,4 g
Minerali	0,14 g
di cui Sodio	< 30 mg
di cui Potassio	< 30 mg
di cui Fosforo	< 50 mg
Valore energetico	346 kcal / 1468 kj



Bevanda



Bevanda

Ingredienti

Acqua, maltodestrine, lattosio (3,4%), grasso del latte (3,2%) siero di latte demineralizzato in polvere (1,4%), emulsionante (E472c, lecitina di soia), aroma, sali minerali, vitamine.

Il prodotto contiene: latte, lecitina di soia.



Valori nutrizionali medi per 100 gr

Proteine	(Nx6,38) < 0,3 g
di cui Fenilalanina	< 10,0 mg
Tirosina	< 10,0 mg
Carboidrati	< (p.d.) 9,2 g
di cui Lattosio	4,6 g
Maltodestrine	4,6 g
Grassi	3,5 g
Minerali	0,1 g
di cui Sodio	< 30,0 mg
di cui Potassio	< 30,0 mg
di cui Calcio	< 10,0 mg
di cui Fosforo	< 10,0 mg
Vitamine	
Vitamina B1	144 mcg
Vitamina B2	165 mcg
Vitamina B6	206 mcg
Vitamina PP	1,9 mg
Vitamina B12	0,1 mcg
Acido Folico	21 mcg
Acido Pantotenico	0,62 mg
Vitamina C	6,2 mg
Valore energetico	70 kcal / 291 kj



I Menu di Renè

RICETTE GUSTOSE DA APROTEN



APROTEN®

Crostini di Cavolfiore

Ingredienti

pan carré aproteico 2 fette
cavolfiore 150 g
olio extravergine di oliva 15 g
acciuga uno o due filetti
aglio uno spicchio

Difficoltà **Bassa**
Tempo **20 minuti**



Preparazione

Lessare il cavolfiore in acqua salata, scolarlo e metterlo in un piatto. Condire con olio extravergine di oliva. Aggiungere aceto e pepe a piacere e mantenere in caldo. Tostare il pane aproteico, sfregare a piacere con l'aglio. Bagnare ogni fetta con una cucchiata di acqua di cottura del cavolfiore. Disporre sul piatto di portata le fette di pane aproteico, coprire con il cavolfiore e guarnire con i filetti di acciuga.

Nota del Dietista

Molto saporiti, possono essere consumati come stuzzichini anche per un aperitivo.

Tartine ai Funghi

Ingredienti

pan carré aproteico 2 fette
funghi champignon 100 g
olio extravergine di oliva 20 g
aglio uno spicchio
prezzemolo tritato q.b.

Difficoltà **Bassa**
Tempo **20 minuti**



Preparazione

Rosolare l'aglio nell'olio. Lavare ed affettare finemente i funghi champignon e cuocerli nell'olio extravergine di oliva aggiungendo acqua e un pizzico di sale. A fine cottura aggiungere il prezzemolo tritato. Dorare il pan carré aproteico nel forno o nel tostapane; sfregare a piacere con aglio e ricoprire con i funghi. Servire ben calde.

Nota del Dietista

Come variante si può aggiungere un po' di rucola fresca spezzettata al posto del prezzemolo.

Maltagliati con Melanzane ed Olive

Ingredienti

lasagne aproteiche 100 g
melanzane tonde 100 g
salsa di pomodoro 60 g
olio extravergine di oliva 15 g
olive nere di Gaeta 5
aglio q.b.
basilico q.b.

Difficoltà **Bassa**
Tempo **20 minuti**



Preparazione

Tagliare la melanzana a fette alte un centimetro e cuocerle al vapore in teglia con cestello. Far soffriggere l'aglio con un cucchiaino di olio, quindi aggiungere la melanzana tagliata a cubetti, la salsa di pomodoro e il basilico. Tagliare le lasagne aproteiche in modo irregolare per fare i maltagliati. Lessare la pasta e ripassarla in padella insieme al sugo aggiungendo le olive e il cucchiaino di olio.

Nota del Dietista

Ottimo e gustoso primo piatto.

Penne al Prosciutto e Curry

Ingredienti

pasta aproteica 100 g
olio extravergine di oliva 15 g
prosciutto cotto arrosto 30 g
bevanda aproteica 50 cc
curry mezzo cucchiaino raso
sale grosso un pizzico

Difficoltà **Facile**
Tempo **20 minuti**



Preparazione

Tagliare a dadini il prosciutto cotto arrosto e scaldarlo nell'olio; sciogliere il curry nella bevanda aproteica e cuocere per qualche minuto facendo restringere un pò il sugo. A parte lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla al dente e farla saltare in padella con il condimento.

Nota del Dietista

Pasta dal particolare sapore "orientale".

Scaloppina di Vitello all'Aceto Balsamico

Ingredienti

vitellone magro 80 g
farina aproteica 10 g
olio extravergine di oliva 10 g
aceto balsamico q.b

Difficoltà **Bassa**
Tempo **10 minuti**



Preparazione

Battere la carne, infarinarla e cuocerla velocemente nell'olio. Poco prima di spegnere il fuoco, aggiungere l'aceto balsamico e lasciare insaporire. Consumare calda.

Nota del Dietista

Le scaloppine possono essere preparate anche con succo di limone, di arancia, ecc.

Schiacciatine di Pollo e Spinaci

Ingredienti

petto di pollo tritato 70 g
spinaci 70 g
pangrattato aproteico 20 g
mezzo uovo
sale un pizzico, pepe
scorza di limone grattugiato

Difficoltà **Facile**
Tempo **30 minuti**



Preparazione

Lessare gli spinaci, scolarli, tritarli e mescolarli con la carne macinata. Unire il pane biscottato aproteico grattugiato, aggiungere l'uovo sbattuto, aggiustare di sale, pepe, aggiungere un po' di buccia di limone grattugiata. Formare delle palline e poi schiacciarle. Porre su carta forno e cuocere in forno caldo per circa 20 minuti. Sono ottime spruzzate con succo di limone.

Nota del Dietista

Gli spinaci possono essere sostituiti in estate da melanzane cotte in forno, sgocciolate e tritate, con aggiunta di menta spezzettata e aglio.

Torta allo Yogurt

Ingredienti

farina aproteica 300 g
zucchero 200 g
yogurt intero bianco 125 g
uova n 2
bevanda aproteica 60 cc
olio extravergine di oliva 50 g

succo e scorza grattugiata di limone
1 bustina di lievito vanigliato per dolci

Difficoltà Bassa
Tempo 20 minuti



Preparazione

Montare le uova e lo zucchero con la frusta, aggiungere la farina, l'olio, lo yogurt, la scorza di limone grattugiato, il succo di limone e da ultimo aggiungere il lievito. Mescolare accuratamente fino a rendere il composto omogeneo, quindi versare in una tortiera foderata con carta forno. Mettere in forno caldo a 160° per circa 20-25 minuti.

Nota del Dietista

Un'ottima variante si ottiene aggiungendo 1 mela affettata sull'impasto della torta prima di infornare.

Tagliatelle Dolci con le Noci

Ingredienti

tagliatelle aproteiche 60 g
gherigli di noci 30 g
zucchero 25 g
pane grattugiato 15 g
buccia di limone grattugiata q.b.
cannella in polvere un cucchiaino

cacao amaro in polvere
un cucchiaino
alkermes q.b.

Difficoltà Media
Tempo 1 ora



Preparazione

Tritare i gherigli di noci riducendoli a granella e metterli in un piatto. Unire lo zucchero, la cannella, il limone e il pane grattugiato mescolando con un cucchiaino. Cuocere le tagliatelle in acqua salata. Scolare la pasta, disporla a strati e condire con il composto di noci. Aggiungere qualche goccia di alkermes sul piatto così preparato e servire freddo.

Nota del Dietista

Si tratta di un dolce tipico da consumare per la vigilia di Natale e dei Santi, periodo delle noci. Le nostre nonne, per rispettare l'astinenza, preparavano le tagliatelle in casa con farina e acqua, escludendo perfino le uova. Era un piatto unico; oggi è un dolce.

Scopri sul sito internet i servizi del

CLUB APROTEN®



La dietista ti ascolta



Chiama il numero verde e chiedi indicazioni su come seguire al meglio la terapia

Linea diretta con il gusto



Chiedi un consiglio al nostro chef.

Chiedi al dottore



Manda una email al medico per avere informazioni sul tuo stato di salute generale.

Le ricette di Aproten



Prova nuovi piatti con il gustoso ricettario online. E se ti senti creativo puoi proporre la tua ricetta allo chef.

Rimborso prodotti



Regione per regione, le informazioni sulle modalità di rimborso dei prodotti aprotetici.

Informazioni dal mondo



Rassegna stampa con le ultime novità.

Associazioni regionali ed eventi Aproten



Tutti gli eventi e le associazioni regionali. E poi naturalmente gli eventi Aproten®.

La nostra Newsletter



Rimani aggiornato sulle novità di Aproten

Iscriviti al Club Aproten attraverso il sito www.aproten.it e scopri i nostri servizi

APROTEN®

È NATO IL CLUB APROTEN®

il punto di incontro attento alla salute dei reni.



*Il Club Apróten®
ha qualcosa
solo per te.*

*Ottime
ricette
iposproteiche*

*Guida
al rimborso
dei prodotti*

*I consigli
dello chef*

*Un esperto di
nutrizione risponde
alle tue domande*

APROTEN®

scopri la www.aproten.it

Riferimenti bibliografici

1. Cianciaruso B. Rapporto tra dieta ipoproteica e controllo dell'ipertensione arteriosa. Giornale italiano di nefrologia, n. 5-42, 2008: p. 29-34.
2. Brunori G. Obiettivi della dieta ipoproteica. Giornale italiano di nefrologia, n. 5-42, 2008: p. 14-17.
3. Barsotti G., Oldrizzi L., Gentile M.G., Del Vecchio L. Linee guida per la terapia conservativa dell'insufficienza renale cronica. Giornale Italiano di Nefrologia, 1999; 16:5-13.
4. Fouque D, Laville M, Boissel JP. Low protein diets for chronic kidney disease in non-diabetic adults. Cochrane Database Syst Rev 2006; (2): CD001892.
5. Barsotti G, Cupisti A. The role of dietary phosphorus restriction in the conservative management of chronic renal failure. J Ren Nutr 2005; 15: 189-92.
6. Barichella M., Cereda E., Pedrolli C. e Pezzoli G. Low-Protein and protein-redistribution diets for Parkinson's disease patients with motor fluctuations: a systematic review. Movement Disorders 2010.

www.aproten.it
Seguici sul Club Aproten

Numero Verde
800-480000

APROTEN

PER TE, CON GUSTO