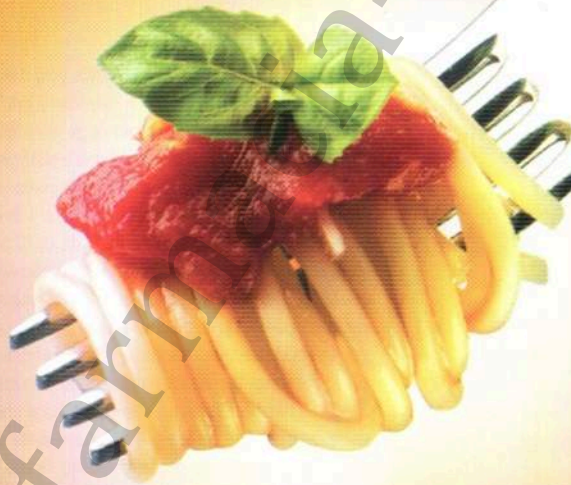


**Giusto**<sup>®</sup>  
APROTEICO

MENO PROTEINE  
PIÙ SALUTE



**GIULIANI**



# Giusto

## APROTEICO

**Tutta la linea  
Aproteica,  
senza glutine**

**La terapia dell'insufficienza renale cronica si avvale di uno strumento molto importante: la dieta aproteica. Una dieta aproteica equilibrata si ottiene con la riduzione delle proteine di origine vegetale; gli alimenti più indicati ad ottenere questo risultato sono soprattutto il pane e la pasta.**

**La linea Giusto Aproteico soddisfa pienamente questa esigenza, proponendo una linea di prodotti aproteici che si evidenziano per la loro salubrità e per il loro gusto. Ma cosa è l'insufficienza renale cronica e perché importante la dieta aproteica?**

## Insufficienza renale cronica

L'insufficienza renale cronica (IRC) è una patologia che porta alla graduale ed irreversibile riduzione della funzionalità renale. L'IRC è dovuta alla perdita delle unità funzionali che compongono il rene: i nefroni. Questa perdita comporta una riduzione del filtrato glomerulare renale (FGR), che dai valori normali di 100-130 ml/min arriva, nello stadio terminale dell'IRC, ad essere inferiore a 10 ml/min. Inoltre, la riduzione del filtrato glomerulare porta a microinfiammazione e stress ossidativo con produzione di radicali liberi e conseguente aumento di rischio cardiovascolare.

## Ruolo delle proteine nel danno renale

Il danno iniziale del rene, con riduzione dei nefroni funzionanti, porta ad un aumento del filtrato glomerulare, che è proporzionale all'apporto proteico alimentare. Nell'alimentazione occidentale, in cui si ha un apporto proteico superiore al fabbisogno giornaliero, si ha costante aumento del flusso plasmatico e del filtrato glomerulare renale, quindi della perfusione renale; nel sano questo comporta solo un'ipertrofia renale, che nell'anziano evolve in una "fisiologica" riduzione del filtrato glomerulare per sclerosi progressiva del rene. Nel paziente con IRC, invece, l'aumento della pressione glomerulare sui nefroni residui, porta ad un'ulteriore riduzione del filtrato glomerulare renale ed ad un aggravamento dell'IRC.

## Dietetoterapia

La dietoterapia ipoproteica è stata proposta da molto tempo come terapia della fase avanzata e terminale dell'IRC per la correzione dei sintomi uremici, ma è soltanto negli anni '80 che la dieta ipoproteica viene proposta nelle varie fasi dell'insufficienza renale per bloccare o rallentare l'evoluzione della nefropatia stessa e per evitare le più gravi complicanze ad essa legate. I livelli minimi d'assunzione proteica consigliati nell'IRC vanno da 0,80 a 0,60 grammi giornalieri di proteine per kg di peso corporeo ideale, la maggior parte delle quali devono essere d'origine animale, soprattutto, quando l'apporto proteico consigliato è vicino a quello minimo di 0,6 g per kg di peso corporeo ideale/die, mentre quelle di origine vegetale devono essere drasticamente diminuite, utilizzando prodotti aproteici (pasta, pane, biscotti). Anche se non esistono studi che confermino il rallentamento della contrazione della FGR con l'uso della dieta ipoproteica, analisi condotte prendendo come risultato finale la morte renale (intesa come mortalità o trattamento sostitutivo: dialisi o trapianto) hanno confermato l'effetto protettivo della dieta ipoproteica sull'evoluzione del danno renale, con una diminuzione dell'evento "morte renale" del 40% dei soggetti trattati con dieta ipoproteica, rispetto ai controlli. Riassumendo si può affermare che alla base dell'uso terapeutico della dieta ipoproteica ci sono le seguenti osservazioni:

- la dieta ipoproteica porta a diminuzione o scomparsa dei sintomi soggettivi e alla prevenzione, se attuata in fase precoce, delle complicanze.
- la dieta ipoproteica può posticipare il trattamento sostitutivo
- la dieta ipoproteica riduce la mortalità e, se adeguatamente attuata, è sicura e non comporta malnutrizione.

# Giusto®

APROTEICO

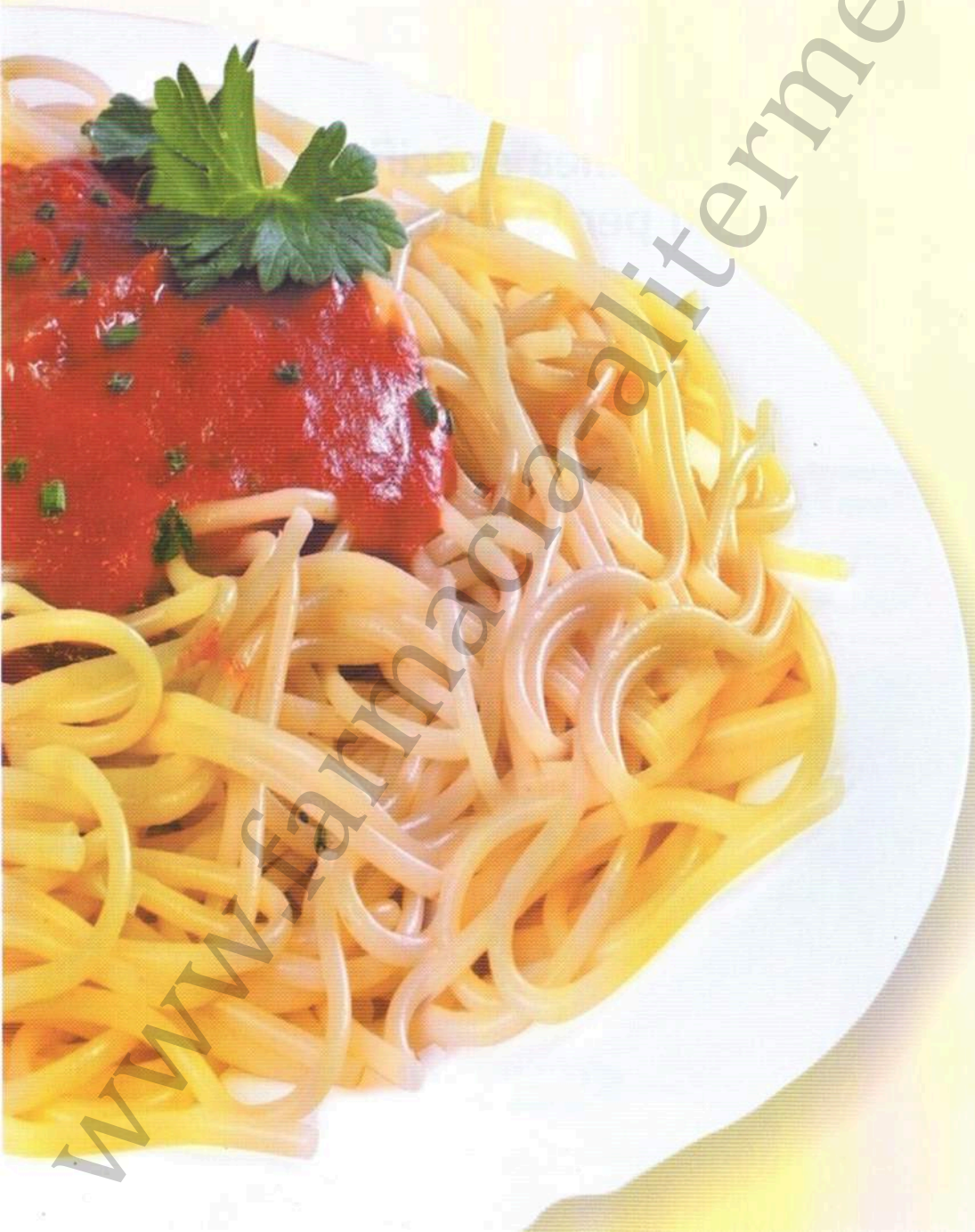
La linea specifica  
di prodotti per la dieta ipoproteica\*



GIULIANI

\*Indicata per nefropatici, fenilchetonurici e per chi deve ridurre l'assunzione di proteine dalla propria dieta





[www.farmacia-aliterme.it](http://www.farmacia-aliterme.it)

# LA PASTA E LA PASTINA



**Penne Rigate**

500 g / € 5,90



8 032758 701191

Cartone da 6 confezioni



**Conchiglie**

500 g / € 5,90



8 032758 701207

Cartone da 6 confezioni



**Spaghetti**

500 g / € 5,90



8 032758 701177

Cartone da 6 confezioni



**Vermicelli Fini**

250 g / € 3,10



8 032758 701238

Cartone da 6 confezioni



**Ave Storte**

250 g / € 3,10



8 032758 701221

Cartone da 6 confezioni

## Valori Nutrizionali medi per 100 g

Valore energetico	369 Kcal[1564 k.J]	Grassi	1,7 g
Proteine	0,36 g	di cui saturi	1,1 g
di cui Fenilalanina	< 30 mg	Fibra alimentare	0,74 g
di cui Tirosina	< 20 mg	Sodio	8,6 mg
Carboidrati	87,6 g	Potassio	12,2 mg
di cui zuccheri	0,05 g	Fosforo	22,4 mg

**Ingredienti:** amido di mais, fecola di patate, amido di riso, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; colorante: cartamo.

Può contenere tracce di soia, lupino, legumi e derivati.

**Senza lattosio**

**Senza uova**

**Senza arachidi**

# IL PANE E LA PIZZA



## Pan Carrè

400 g / € 4,70

**Ingredienti:** acqua, amido di mais, olio di palma, glucosio, farina di riso, zucchero, farina di mais, olio di girasole, addensanti: gomma di guar, cellulosa; lievito, stabilizzante: sorbitolo; sale, aceto, emulsionante: lecitina di soia; conservante: propionato di calcio; agente lievitante: bicarbonato di sodio. Prodotto in uno stabilimento che tratta proteine del latte, uova, soia e frutta a guscio (noci e mandorle).

**Senza grassi idrogenati**  
**Senza lattosio**  
**Senza arachidi**

## Panini Lunghi

150 g / € 4,50

**Ingredienti:** amido di mais, acqua, olio di semi di girasole, stabilizzante: sorbitolo; lievito, glucosio, addensanti: gomma di guar, gomma di xanthan, cellulosa; zucchero, sale, farina di mais, agenti lievitanti: gluconedeltalattone, bicarbonato di sodio; conservante: propionato di calcio; emulsionante: lecitina di soia. Prodotto in uno stabilimento che tratta proteine del latte e frutta a guscio (noci e mandorle).

**Senza grassi idrogenati**  
**Senza lattosio**  
**Senza arachidi**  
**Senza uova**

## Fondo precotto per Pizza

200 g / € 4,20

**Ingredienti:** amido di mais, acqua, margarina vegetale (oli vegetali idrogenati e non idrogenati, acqua, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di soia; correttore di acidità: acido citrico; colorante: annatto), olio di girasole, zucchero, glucosio, lievito, farina di mais, amido di tapioca, sale, addensanti: gomma di guar, cellulosa; umidificante: sorbitolo; aceto, conservante: propionato di calcio; agente lievitante: bicarbonato di sodio; emulsionante: lecitina di soia. Prodotto in uno stabilimento che tratta proteine del latte e frutta a guscio (noci e mandorle).

**Senza lattosio**  
**Senza arachidi**  
**Senza uova**

### Valori Nutrizionali medi per 100 g

Valore energetico	250 kcal [1050 kJ]
Proteine	0,82 g
di cui Fenilalanina	< 50 mg
di cui Tirosina	< 50 mg
Carboidrati	45,9 g
di cui zuccheri	2,9 g
di cui polialcoli	0,9 g
Grassi	6,1 g
di cui saturi	1,8 g
Fibra alimentare	4,6 g
Sodio	0,39 mg
Potassio	27,2 mg
Fosforo	28,6 mg

### Valori Nutrizionali medi per 100 g

Valore energetico	318 kcal [1336 kJ]
Proteine	0,83 g
di cui Fenilalanina	< 50,0 mg
di cui Tirosina	< 50,0 mg
Carboidrati	57,4 g
di cui zuccheri	2,7 g
di cui polialcoli	3,6 g
Grassi	9,1 g
di cui saturi	1,3 g
Fibra alimentare	4,3 g
Sodio	0,57 g
Potassio	32,2 mg
Fosforo	23,4 mg

### Valori Nutrizionali medi per 100 g

Valore energetico	305 kcal [1281 kJ]
Proteine	0,70 g
di cui Fenilalanina	< 40 mg
di cui Tirosina	< 40 mg
Carboidrati	53,2 g
di cui zuccheri	2,7 g
di cui polialcoli	0,8 g
Grassi	9,2 g
di cui saturi	3,1 g
Fibra alimentare	3,9 g
Sodio	0,57 g
Potassio	28,0 mg
Fosforo	23,3 mg



8 005297 009400

Cartone da 6 confezioni



8 005297 009394

Cartone da 6 confezioni



8 005297 009349

Cartone da 6 confezioni



# I SOSTITUTI DEL PANE



## Fette Biscottate

250 g / € 6,80

con Polifenoli

**Ingredienti:** amido di mais, fecola di patate, margarina vegetale (grassi ed oli vegetali non idrogenati, acqua, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; sale), destrosio, addensante: farina di semi di carrube; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; lievito, stabilizzante: sciroppo di sorbitolo; tè verde foglie estratto secco (0,1%) aroma. Può contenere tracce di uova e derivati.

**Ricco in fibre**  
**Senza grassi idrogenati**  
**Senza lattosio**  
**Senza soia**  
**Senza arachidi**

con Polifenoli  
del tè verde

### Valori Nutrizionali medi per 100 g

Valore energetico	420 kcal (1769 kJ)
Proteine	0,83 g
di cui Fenilalanina	< 70 mg
di cui Tirosina	< 70 mg
Carboidrati	76,6 g
di cui zuccheri	4,6 g
Grassi	10,5 g
di cui saturi	5,2 g
Fibre alimentari	8,3 g
Sodio	61,7 mg
Potassio	48,1 mg
Fosforo	43,4 mg
Polifenoli da tè verde	102,2 mg



8 032758 701771

Cartone da 6 confezioni

Rev. 120508

COD. 10AE0005

**Giusto**<sup>®</sup>  
**APROTEICO**

**GIULIANI**

Giuliani S.p.A.  
Via Palagi, 2 - 20129 Milano - Italy  
[www.giustogiuliani.com](http://www.giustogiuliani.com)

Numero Verde

**800-123662**