

Analyse moyenne pour 100 ml*		Nutrilon
<b>Énergie</b>	<b>kJ/kcal</b>	<b>25/5</b>
<b>Lipides</b>	<b>g</b>	<b>0</b>
<b>Glucides</b>	<b>g</b>	<b>1,1</b>
dont sucres	g	0,1
- glucose	g	-
- lactose	g	<0,006
- maltose	g	0,1
polysaccharides	g	1,0
<b>Fibres</b>	<b>g</b>	<b>0,4</b>
<b>Protéines</b>	<b>g</b>	<b>0</b>
<b>Sel</b>	<b>g</b>	<b>0</b>
<b>Minéraux</b>		
Na	mg	0
K	mg	2
Cl	mg	2
Ca	mg	6
P	mg	-
Mg	mg	0,15
<b>Oligo-éléments</b>		
Fe	mg	0,15
Zn	mg	0,09
Cu	mg	0,002
Mn	mg	0,001
<b>Osmolarité</b>	<b>mOsmol/l</b>	<b>11</b>

\* Une mesurette rase contient 1,7 g de poudre.

Nutrilon® Nutrilon\*

## POUR LES BESOINS NUTRITIONNELS EN CAS DE RÉGURGITATION

### CARACTÉRISTIQUES

- Épaississement pauvre en calories à base de **farine de graines de caroube**
  - Conserve sa consistance dans l'estomac
  - Efficacité prouvée<sup>(1-4)</sup>
  - N'affecte pas l'absorption des minéraux<sup>(5)</sup>
- Convient également pour épaissir d'autres liquides
- Sans sucre
- Sans gluten, sans lactose et sans protéines de lait de vache



Dès la naissance  
135 g

(1) Fabiani E. et al. J of Ped Gastroenterol and Nutr. 2000; 31:248-250; (2) Vandenplas Y. et al. Eur J Pediatr. 1994; 153 :419-423; (3) Wenzl T.G. et al. Pediatrics. 2003; 111; (4) Borelli O. et al. Ital J Gastroenterol Hepatol. 1997; 29(3): 237-242; (5) Levchenko E. et al. Acta Gastro-Enterol Belgica. 1998; 61: 285-287