



JONOVA

ANDICKUNGSPULVER

MIT ISOMALTULOSE

- Ideal zum Herstellen von kalten, warmen und heißen Speisen und Getränken bei Kau- und Schluckstörungen (Dysphagie).
- Einfache, schnelle Zubereitung in nur 3 bis 4 Minuten.
- Sehr ergiebig und klumpt nicht.



- Ideal zum Herstellen von kalten, warmen und heißen Speisen und Getränken bei Kau- und Schluckstörungen (Dysphagie).
- Einfache, schnelle Zubereitung in nur 3 bis 4 Minuten.
- Sehr ergiebig und klumpt nicht.

NEUTRAL

www.jonova.de

WIR
MACHEN
ESSEN
BESSER!

www.andickungspulver.de

Pulver zur Andickung von Flüssigkeiten und pürierten Speisen.

JONOVA Andickungspulver aus schnell löslicher Kartoffelstärke. Ist für kalte und heiße Getränke und Speisen geeignet und kann mit anderen Zutaten gemischt oder alleine verwendet werden. Die gewünschte Andickung kann leicht durch Anpassen der Dosierung erreicht werden.

JONOVA Andickungspulver wird mit einer einzigartigen Agglomerationstechnik hergestellt, die die Bildung von Klumpen vermeidet und eine schnelle und einfache Einrührbarkeit sichert. Basis ist qualitativ hochwertige Kartoffelstärke mit reinem, neutralen Geschmack. Die sehr hohe Wasserbindekapazität erlaubt eine relativ geringe Dosierung.

Mit JONOVA Andickungspulver gebundene Flüssigkeiten sind stabil bei hohen Temperaturen, bei Mikrowellen-erwärmung und bei niedrigem pH-Wert. Sie sind gefrier- und taustabil und über mehrere Stunden gekühlt lagerfähig.

ZUTATEN: 100% Kartoffelstärke

GMO-frei, lactosefrei, nicht allergen, kosher und Halal-zertifiziert.

JONOVA GmbH

Lämlinstraße 9 · 74080 Heilbronn · Germany
Telefon 07131 63532-0 · Telefax 07131 63532-25
www.jonova.de · info@jonova.de



Verband für Ernährung und Diätetik e.V.



Nährwerte	pro 100g	pro Portion*	pro Portion**
Energie	1467 kJ (348 kcal)	440 kJ (104 kcal)	974 kJ (232 kcal)
Fett	1,9 g	0,6 g	7,6 g
- davon gesättigte			
Fettsäuren	1,2 g	0,4 g	4,8 g
Kohlenhydrate	53,1 g	15,9 g	25,5 g
- davon Zucker	32,4 g	9,7 g	19,3 g
Ballaststoffe	17,9 g	5,4 g	5,4 g
Eiweiß	20,4 g	6,1 g	12,7 g
Salz	0,26 g	0,08 g	0,31 g

*30 g + 200 ml Wasser / **30 g + 200 ml 3,5% Milch

Zubereitung für 100ml Flüssigkeit:

nektarartig, leicht flüssig: 1 gestrichener Esslöffel entspricht 2g

honigartig, zähflüssig: 1,5 gestrichene Esslöffel entspricht 3g

puddingartig, leicht fest: 2 gestrichene Esslöffel, entspricht 4g.

Zubereitung für 100g pürierte Speise

breiartig, zähflüssig: 1 gestrichener Esslöffel, entspricht 2g

puddingartig: 1,5 - 2 gestrichene Esslöffel, entsprechen 3-4g

BESTELLINFORMATIONEN

VERPACKUNGSGRÖSSEN	Artikel-Nr.	PZN
6 x 400g Eimer	10012	10965678
4 x 1000g Eimer	10011	10965684
2 x 3000g Eimer	10013	10965690

