

AFINUTRIN beriker maten!

AFINUTRIN er et proteinrikt ernæringstilskudd som finnes i to smaker; nøytral og sjokolade. Pulveret brukes til berikning av kalde og varme drikker, supper, sauser, matretter og desserter – kun fantasien setter grenser!

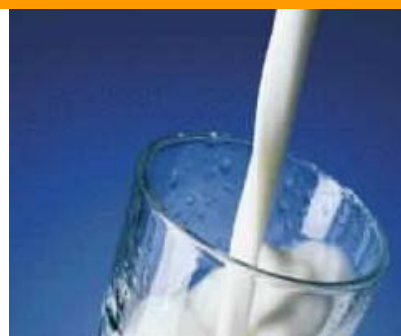
- Enkelt å bruke:
 - Lag en blanding i et ristebeleg/shaker av 1 del melk/væske og 1 del AFINUTRIN.
 - Tilsett evt. blandingen i den ferdiglagde retten. Ernæringstilskuddet kan også drysses direkte i varme drikker, sauser og supper. Matens eller væskens temperatur må ikke overstige 75°C når AFINUTRIN blandes i.
- Blandes i matretter som for eksempel
 - Supper
 - Sauser
 - Gryteretter
 - Desserter
- AFINUTRIN doseres etter behov for energi og næringstilskudd. 25 g (4 ss) tilsvarer 90 kalorier. Vi har tatt utgangspunkt i et gjennomsnittlig behov for 90 kalorier ekstra pr porsjon, men dersom man trenger mer kan mengden AFINUTRIN økes til ønsket nivå.
- Hvis du synes AFINUTRIN løser seg opp sakte – hell den i væsken, og la den stå i 1 minutt før du rører.



Blandingsforhold AFINUTRIN i melk

25 g (4 ss) AFINUTRIN nøytral
2 ½ dl helmelk
Bruk blandingen
-til drikke
-på frokostblanding
-i grøt, sauser og supper

Ikke beriket: 165 kcal
Beriket med AFINUTRIN: 255 kcal



Hjemmelagd havregrøt

25 g lettkokte havregryn
4 ss AFINUTRIN nøytral
2 ½ dl helmelk
Litt salt
Sukker etter smak

Ha blandingen i en kjele og varm opp under stadig omrøring.
Kok til grøten er passe tykk.

Ikke beriket: 270 kcal
Beriket med AFINUTRIN: 360 kcal



SUPPER

AFINUTRIN kan blandes i alle typer ferdige bokse- og pose-supper. Dersom du lager maten fra bunnen av, gjelder samme blandingsforhold: Alltid 4 ss til 2 ½ dl væske.

Tomatsuppe fra pose, porsjon 3 dl:

Ikke beriket: 100 kcal

Beriket med AFINUTRIN: 190 kcal



SAUSER

En god saus vekker appetitten og er lett å berike med AFINUTRIN for økt energiinnhold. Rør ut AFINUTRIN i ferdig varm saus, bruk 12 ss pr 2 ½ dl saus. 1 porsjon på 1 dl bernaisesaus fra pose tilberedt med 75 g smør, 2 dl vann og ½ dl helmelk gir:

Ikke beriket: 230 kcal

Beriket med AFINUTRIN: 320 kcal



Jordbærmilkshake

4 ss AFINUTRIN nøytral utrørt i
2 ½ dl helmelk
200 g jordbær
2 ss vaniljeis

Rør AFINUTRIN godt ut i helmelk. Ha jordbær, melkeblending og is i hurtigmikser. Sett i kjøleskap en stund før servering.

Ikke beriket: 285 kcal

Beriket med AFINUTRIN: 375 kcal



Sjokolademilkshake

4 ss AFINUTRIN sjokolade utrørt i
2 ½ dl helmelk
2 ss sjokoladeis

Rør AFINUTRIN godt ut i helmelk. Ha melkeblending og is i hurtigmikser. Sett i kjøleskap en stund før servering.

Ikke beriket: 285 kcal

Beriket med AFINUTRIN: 375 kcal



Fruktsalat med vaniljesaus

250 g frukt (Biter av banan, appelsin, eple, fersken eller annen frukt man liker)

1 dl vaniljesaus
4 ss AFINUTRIN nøytral

Rør AFINUTRIN ut i vaniljesausen og la den stå kaldt i noen minutter før servering. Legg frukten fint på en skål og hell over vaniljesaus.

Beriket: 250 kcal

Ikke beriket: 340 kcal

