

Les produits Ip et Loprofin

- sont pauvres en protéines, en phénylalanine et en d'autres acides aminés
- offrent un taux énergétique, conformément à la nourriture classique
- rendent votre alimentation plus variée et de bon goût
- disponible en pharmacie
- sont des aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales - à utiliser sous contrôle médical



Pâtes et riz:

Loprofin Fusilli
Loprofin Lasagne
Loprofin Spaghetti
Loprofin Riz
Ip-Pâte Tomato

Pain et farine:

Loprofin Pain
Loprofin Mix (Farine)

Céréales pour petit déjeuner:

Loprofin Loops
Ip-ringlets
Ip-flakes

Lait:

Loprofin Drink
Ip-drink

Biscuits:

Loprofin Wafers
Loprofin Choco Creams
Loprofin Sweet Biscuits

Snacks:

Loprofin Crackers
Loprofin Herb Crackers (Crackers aux herbes)
Ip-chips paprika
Ip-bar

Desserts:

Loprofin Dessert mix

Autres produits:

Loprofin Substitut d'oeuf
Loprofin Substitut de Blanc d'oeuf
Ip-fruity (pomme-banane)

Loprofin Fusilli – Lasagne – Spaghetti

Description produit

Pâtes pauvres en protéines • CNK Fusilli (torsades): 1155-233 • CNK Lasagne: 2092-666 • CNK Spaghetti: 1155-258

Ingrédients

Amidon de maïs, Amidon modifié de pomme de terre, émulsifiant (E471), stabilisant (E461), colorant (E160(a)), antioxydant (E300)

Préparation et administration

Faire bouillir 1l d'eau et y ajouter une portion de pâtes sèches (± 75 g). Ajouter, si autorisé, 1 cuillère à thé de sel et une cuillère à soupe d'huile. Laisser cuire de 8 à 10 minutes. Mélanger régulièrement. Egoutter et rincer à l'eau chaude.



Loprofin Riz

Description produit

Riz pauvre en protéines • Boîte de 500g • CNK: 2357-192

Ingrédients

Amidon de riz, amidon de maïs, amidon de pomme de terre, carbonate de calcium, émulsifiant (E471)

Préparation et administration

Préparation d'une portion pour un adulte (poids préparé: 100g): Faire bouillir 1 litre d'eau dans une grande casserole. Y ajouter 75g de riz. Ajouter éventuellement 1 cuillère à soupe d'huile et 1 cuillère à thé de sel (si autorisé). Faire bouillir le tout. Laisser cuire env. 7-9 minutes. Mélanger régulièrement. Egoutter et rincer à l'eau bouillante.



Ip-pasta tomato

Description produit

Ip-pasta tomato est un repas prêt à servir, pauvre en protéines et en phénylalanine. Il ne contient ni protéines laitières, ni lactose, ni gluten, ni œufs, ni viande, ni conservateurs, ni arômes artificiels, ni colorants • Boîte de 420g (à acheter par 12 pièces) • CNK: 2460-533

Ingrédients

Eau, purée de tomates, morceaux de tomates pelées, oignons, pâtes pauvres en protéines, huile de tournesol, poivre rouge, amidon de maïs, sel, gomme de guar (E412), carboxyméthylcellulose sodique (E466), extrait d'origan, herbes (persil, basilic), ail

Préparation et administration

Verser Ip-pasta tomato dans une poêle, le chauffer en remuant ou chauffer la boîte fermée au bain-marie pendant environ 15 min. Le contenu de la boîte peut être chauffé au four à micro-ondes.



Loprofin Pain

Description produit

Pain blanc pauvre en protéines à longue conservation. Longue conservation grâce à son emballage spécial (sous azote et dans un emballage spécialement conçu) • Pré-découpé • Pratique en voyage • Sachet de 400g • CNK: 1155-241

Ingrédients

Amidon de blé, eau, épaississant (E460(ii)), sucre, huile de palme, stabilisants (E412, E464, E415), levure, régulateur d'acidité (E296), sel, agent levant (E500)

Préparation et administration

Cuire le Loprofin Pain dans un four, un grille-pain ou une poêle à crêpes.



Loprofin Crackers

Description produit

Crackers pauvres en protéines • Boîte de 150g • CNK: 321-984

Ingrédients

Amidon de maïs, amidon de tapioca, huile végétale (palme), sucre inverti, sel, agent levant (E503), émulsifiant (E472(e)), colorant alimentaire E160(a)

Préparation et administration

Les Crackers Loprofin peuvent être garnis. Utilisables comme panure après broyage.



Loprofin Herb Crackers (Crackers aux herbes)

Description produit

Crackers aux herbes pauvres en protéines • Boîte de 150g • CNK: 1634-039

Ingrédients

Amidon de maïs, amidon de tapioca, huile végétale (palme), herbes (3.9%), sucre inverti, sel, agent levant (E503), émulsifiant (E472(e)), colorant alimentaire E160(a)

Préparation et administration

Les Crackers aux herbes Loprofin peuvent être garnis. Utilisables comme panure après broyage.



Loprofin Mix (Farine)

Description produit

La farine blanche pauvre en protéines est un mélange pour pain prêt à l'emploi en remplacement de la farine ordinaire • Chaque boîte contient un sachet de levure • Boîte de 500g • CNK: 321-968

Ingrédients

Amidon de blé, sucre, stabilisants (E412, E440(i)), agents levants (E575, E500), niacinamide, fer, thiamine mononitrate, pyridoxine hydrochloride, riboflavine

Préparation et administration

A utiliser pour la préparation d'innombrables produits de boulangerie, comme le pain, les pâtisseries, les viennoiseries, les pizzas et les crêpes. Peut aussi être utilisé pour la préparation de sauces ou comme liant.



Loprofin Loops (céréales pour petit-déjeuner)

Description produit

Céréales pour petit-déjeuner pauvres en protéines • Boîte de 375g • CNK: 1634-047

Ingrédients

Amidon de blé, saccharose, épaississant (E1412), amidon de maïs et de pomme de terre, inuline, prunes en poudre (prunes, amidon de blé, antioxydant (E220)), miel en poudre (miel et maltodextrine), émulsifiant (E471), sel, colorant alimentaire (E160(a))

Préparation et administration

Peut être pris comme élément du petit déjeuner ou comme en-cas. Ajouter à Loprofin Drink, Ip-drink ou à du jus de fruits. Des fruits peuvent éventuellement y être ajoutés.



Ip-ringlets

Description produit

Ip-ringlets sont des céréales pour le petit-déjeuner pauvres en protéines et en phénylalanine, en forme d'anneaux au chocolat • Au cacao naturel, sans arômes • Boîte de 250g • CNK: 1634-591

Ingrédients

Amidon (maïs, blé – contient du gluten, pomme de terre), saccharose, amidon modifié, miel, chocolat 3,2% (cacao en poudre, sucre), fibre diététique (inuline), poudre de cacao (2%), émulsifiant (monoglycéride), sel

Préparation et administration

Ip-ringlets sont des petits céréales au chocolat en formes d'anneaux qui peuvent être utilisés en petit-déjeuner en combinaison avec le Ip-drink ou comme en-cas. Suggestion pour 1 portion= 30g Ip-ringlets + 125 ml Ip-drink



Ip-flakes

Description produit

Ip-flakes sont des céréales pour le petit-déjeuner pauvres en protéines et en phénylalanine, sans protéines laitières ni lactose, contenant fibres et vitamines • Boîte de 375g • CNK: 1379-288

Ingrédients

Amidon (blé – contient du gluten, pomme de terre, maïs), saccharose, amidon modifié, fibre diététique (inuline), maltodextrine, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), sel iodé, β-carotène (de soja), extrait de malt, mélange de vitamines

Préparation et administration

Ces céréales sont idéales au petit-déjeuner en combinaison avec du Ip-drink ou d'un jus de fruits. Des fruits frais peuvent même être ajoutés. Les Ip-flakes sont également idéales comme en-cas.



Loprofin Drink

Description produit

Substitut de lait pauvre en protéines • A base de protéines du lactosérum • Sans: gluten, blé, soja et œuf de poule • Tetrabrik de 200ml (par 27 pièces) • CNK: 1429-893

Ingrédients

Eau, crème (de lait), lactalbumine (lait de vache), lactose (de lait), émulsifiant (E471)

Préparation et administration

Loprofin Drink est prêt à l'emploi. Cette boisson est idéale pour remplacer le lait dans toutes vos préparations chaudes et froides.



Ip-drink (neutre ou chocolat)

Description produit

Ip-drink est un substitut de lait pauvre en protéines et en phénylalanine, enrichi en calcium, iode, magnésium et vitamines • Boîte de 400g (2 boîtes par emballage) • Disponible en 2 goûts : neutre et chocolat • CNK neutre: 2314-193 • CNK chocolat: 2460-541

Ingrédients

Neutre: Lactalbumine (pauvre en protéine) de lait (contient du lactose), huiles végétales, lactalbumine déshydraté en poudre, saccharose, carbonate de calcium, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras, régulateurs d'acidité (hydroxyde de sodium, hydroxyde de potassium), antioxydant palmite ascorbique. Chocolat: Lactalbumine (pauvre en protéine) de lait (contient du lactose), huiles végétales, lactalbumine déshydraté en poudre, saccharose, poudre de cacao (4%), carbonate de calcium, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras, régulateurs d'acidité (hydroxyde de sodium, hydroxyde de potassium), antioxydant palmite ascorbique.

Préparation et administration

Dilution standard: ajouter 10g de Ip-drink (2 mesures rases) à 100ml d'eau à température ambiante. Remuer et c'est prêt. Ip-drink goût neutre peut être utilisé en remplacement du lait de vache, comme boisson et dans toutes les préparations chaudes et froides comme le pudding, les shakes, les sauces, les soupes, les pains, les crêpes, les pâtisseries...

