

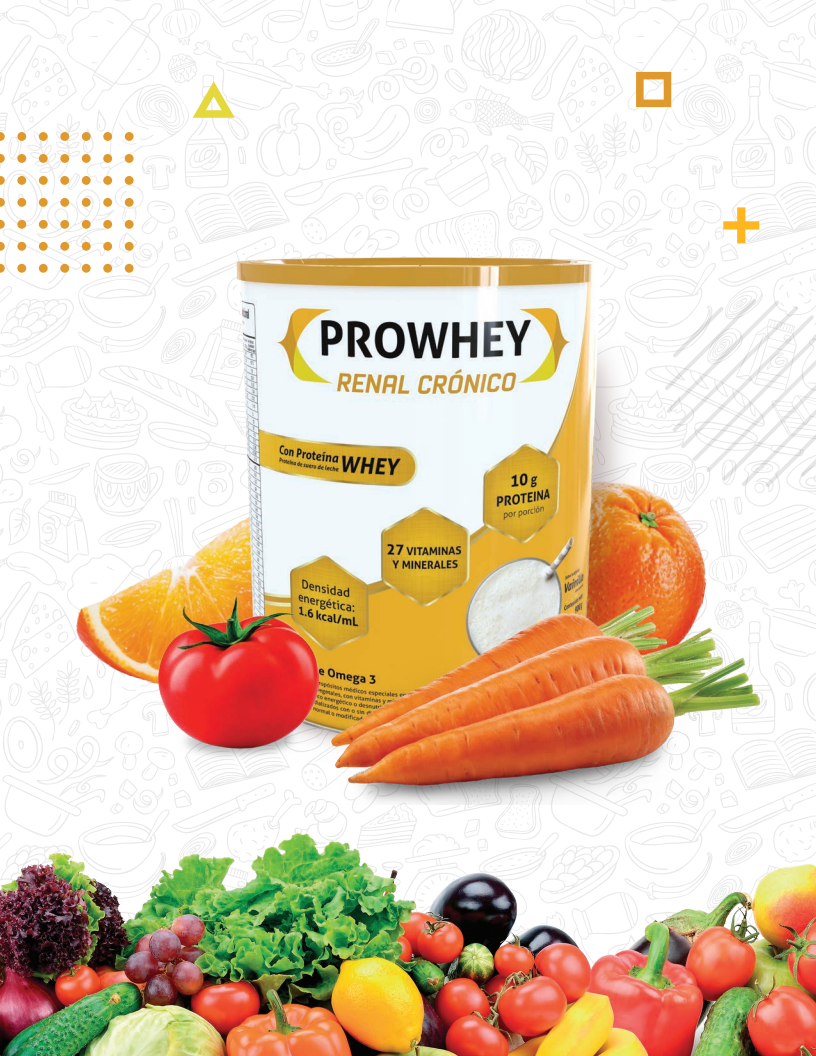


Cocinando y
disfrutando
con:

PROWHEY
RENAL CRÓNICO



La preparación de estas recetas modifica el aporte nutricional del producto PROWHEY RENAL CRÓNICO.
Consulte con su médico o nutricionista, si las puede incorporar en su alimentación.



PROWHEY

RENAL CRÓNICO

Con Proteína **WHEY**
Proteína de suero de leche

10 g
PROTEÍNA
por porción

**27 VITAMINAS
Y MINERALES**

Densidad
energética:
1,6 kcal/mL

e Omega 3

Proporciona nutrientes esenciales para
apoyar la salud renal, con vitaminas y
energético o desmenuzados
nutrientes con o sin el
normal y modificar



Malteada de almendras

pág. 3-4

Helado rápido de peras y manzanas

pág. 5-6

Pudín de melocotón

pág. 7-8

Smoothie de cítricos

pág. 9-10

Batido playero

pág. 11-12

Malteada de banano, mora y choco almendras

pág. 13-14

Smoothie de maracuyá, fresa y albahaca

pág. 15-16



Malteada de almendras

Ingredientes



PROWHEY RENAL CRÓNICO
7 Cucharas medidoras rasas



Agua 1 taza (200ml)



Canela en polvo
¼ cucharadita (1 g)



Almendras
1 cucharada (15 g)

Preparación

1. Disponer las almendras, la canela y el agua en una licuadora, procesar durante 2 minutos, si queda un poco pastosa se puede colar.
2. Regresar la preparación a la licuadora, añadir el PROWHEY RENAL CRÓNICO, licuar durante un minuto.
3. Llevar la mezcla a un recipiente y disponerla en congelación por 30 minutos.
4. Retirar de congelación, licuar nuevamente y servir frío.

Una
malteada
que nutre el
cuerpo y
reconforta
el corazón



La preparación de esta receta modifica el aporte nutricional del producto PROWHEY RENAL CRÓNICO. Consulte con su médico o nutricionista, si las puede incorporar en su alimentación.

Información nutricional

1 porción de malteada de almendras con PROWHEY RENAL CRÓNICO	Proteína 13,5 g	Carbohidratos 63,5 g
	Grasa 27 g	Energía 543 kcal

Esta preparación puede hacerse solo con la indicación de su nutricionista o médico tratante.

Nota: El aporte nutricional aproximado de la receta se calculó de acuerdo con el contenido nutricional de los ingredientes en las cantidades indicadas, sumado al aporte de 7 cucharas medidoras rasas (1 porción) de **PROWHEY RENAL CRÓNICO**.



Helado rápido de peras y manzanas

Ingredientes



PROWHEY RENAL CRÓNICO
7 Cucharas medidoras rasas



Pera con piel cortada
en cubos y congelada
½ Unidad



Manzana verde con piel
cortada en cubos y congelada
½ Unidad



Agua (cantidad necesaria)
½ taza (100ml)



Mezcla de nueces picadas
1 Cucharadita o 5 g

Preparación

1. En una licuadora, adicionar las frutas congeladas, el PROWHEY RENAL CRÓNICO, la mitad del agua y licuar hasta obtener textura de helado. Puede llegar a requerir toda el agua, así que, si no consigue la textura deseada, adicione el resto poco a poco.
2. Servir bolitas de helado y esparcir las nueces para decorar.

*Peras y manzanas
para **aprender a
sumarle sabor a
la vida***



Información nutricional

1 porción de helado rápido
de peras y manzanas con
PROWHEY RENAL CRÓNICO

Proteína
11,5 g

Carbohidratos
67,5 g

Grasa
21 g

Energía
483 kcal

Esta preparación puede hacerse solo con la indicación de su nutricionista o médico tratante.

Nota: El aporte nutricional aproximado de la receta se calculó de acuerdo con el contenido nutricional de los ingredientes en las cantidades indicadas, sumado al aporte de 7 cucharas medidoras rasas (1 porción) de **PROWHEY RENAL CRÓNICO**.





Pudín de melocotón

Ingredientes



PROWHEY RENAL CRÓNICO
7 Cucharas medidoras rasas



Melocoton maduro
1 Unidad



Agua
1 Taza o 200 ml



Ralladura de limón
½ Cucharadita o 2 g

Preparación

1. Lavar y cortar el melocotón en cubos (dejar la piel)
2. Calentar en una olla a fuego medio, añadir los cubos de melocotón, ½ taza de agua y cocinar durante 10 minutos o hasta que estén blandos y dejar enfriar.
3. Licuar PROWHEY RENAL CRÓNICO y la ½ taza de agua hasta lograr una crema
4. En un recipiente disponer una capa de la crema, luego una capa de melocotón y otra de crema para finalizar con el resto de melocotón.
5. Espolvorear la ralladura de limón y refrigerar por una hora antes de servir.



*Un postre que va
directo al corazón*

La preparación de esta receta modifica el aporte nutricional del producto PROWHEY RENAL CRÓNICO. Consulte con su médico o nutricionista, si las puede incorporar en su alimentación.

Información nutricional

1 porción de pudín
de melocotón con
PROWHEY RENAL CRÓNICO

Proteína
11,5 g

Grasa
18 g

Carbohidratos
67,5 g

Energía
463 kcal

Esta preparación puede hacerse solo con la indicación de su nutricionista o médico tratante.

Nota: El aporte nutricional aproximado de la receta se calculó de acuerdo con el contenido nutricional de los ingredientes en las cantidades indicadas, sumado al aporte de 7 cucharas medidoras rasas (1 porción) de **PROWHEY RENAL CRÓNICO**.



Smoothie de cítricos



Ingredientes



PROWHEY RENAL CRÓNICO
7 Cucharas medidoras rasas



Zumo de limón
1 Cucharada o 15 ml



Zumo de naranja
1 Cucharada o 15 ml



Mandarina sin
piel congelada
¼ Unidad



Agua
1 Taza o 200 ml



Hielo
2 Cucharadas o (30 g)

Preparación

1. Llevar todos los ingredientes a un vaso de licuadora y procesar hasta obtener una bebida homogénea semi espesa.
2. Lleve a congelación si lo desea más frío
3. Servir y disfrutar

**Sirve en tu vaso favorito,
es delicioso y refrescante**



La preparación de esta receta modifica el aporte nutricional del producto PROWHEY RENAL CRÓNICO. Consulte con su médico o nutricionista, si las puede incorporar en su alimentación.



Información nutricional

1 porción de
smoothie de cítricos con
PROWHEY RENAL CRÓNICO

Proteína
10,5 g

Carbohidratos
59,5 g

Grasa
18 g

Energía
423 kcal

Esta preparación puede hacerse solo con la indicación de su nutricionista o médico tratante.

Nota: El aporte nutricional aproximado de la receta se calculó de acuerdo con el contenido nutricional de los ingredientes en las cantidades indicadas, sumado al aporte de 7 cucharas medidoras rasas (1 porción) de **PROWHEY RENAL CRÓNICO**.





Batido playero

Ingredientes



PROWHEY RENAL CRÓNICO
7 Cucharas medidoras rasas



Coco pelado y cortado en cubos
2 Cucharadas o 30 g



Piña madura pelada y congelada
½ Rodaja o 30 g



Yerbabuena
2 Hojas



Agua
1 Taza o 200 ml



Hielo
2 Cucharadas (30 g)

Preparación

1. Disponer las frutas, la yerbabuena y el agua en una licuadora, procesar hasta integrar completamente.
2. Agrega las 7 cucharas medidoras rasas de PROWHEY RENAL CRÓNICO, licuar hasta homogenizar y finalmente adicionar el hielo.
3. Servir bien frío.

Disfruta tu batido para recordar que en el mar la vida es más sabrosa





Información nutricional

1 porción de
batido playero con
PROWHEY RENTAL CRÓNICO

Proteína
11,5 g

Carbohidratos
60,5 g

Grasa
28 g

Energía
523 kcal

Esta preparación puede hacerse solo con la indicación de su nutricionista o médico tratante.

Nota: El aporte nutricional aproximado de la receta se calculó de acuerdo con el contenido nutricional de los ingredientes en las cantidades indicadas, sumado al aporte de 7 cucharas medidoras rasas (1 porción) de **PROWHEY RENTAL CRÓNICO**.



Malteada de banano, mora y choco almendras



Ingredientes



PROWHEY RENAL CRÓNICO
7 Cucharas medidoras rasas



Banano maduro
½ Unidad o 50 g



Moras limpias y congeladas
2 Cucharadas o 30 g



Cocoa
1 Cucharadita o 5 g



Almendras
1 Cucharadita o 5 g



Agua
1 ½ Tazas o 150 ml

Preparación

1. Pelar el banano, introducir en una bolsa plástica y congelar por una hora.
2. Disponer todos los ingredientes en una licuadora y procesar hasta obtener una bebida homogénea y espesa.
3. Servir fría.

Banano, mora, chocolate y almendras, sabores que recuerdan la felicidad y la infancia



Información nutricional

1 porción de
 malteada de banana,
 mora y choco almendras con
PROWHEY RENAL CRÓNICO

Proteína
13,5 g

Carbohidratos
71,5 g

Grasa
22 g

Energía
513 kcal

Esta preparación puede hacerse solo con la indicación de su nutricionista o médico tratante.

Nota: El aporte nutricional aproximado de la receta se calculó de acuerdo con el contenido nutricional de los ingredientes en las cantidades indicadas, sumado al aporte de 7 cucharas medidoras rasas (1 porción) de **PROWHEY RENAL CRÓNICO**.



Smoothie de maracuyá, fresa y albahaca



Ingredientes



PROWHEY RENAL CRÓNICO
7 Cucharas medidoras rasas



Maracuyá
2 Cucharadas o 30 g



Fresas maduras y limpias
2 Unidades o 30 g



Albahaca
2 Hojas



Agua
1 ½ Tazas o 150 ml



Hielo
2 Cucharadas o 40 g

Preparación

1. Disponer todas las frutas y el agua en una licuadora y procesar hasta obtener una bebida homogénea.
2. Colar y regresar a la licuadora.
3. Adicionar el PROWHEY RENAL CRÓNICO, la albahaca y el hielo.
4. Licuar hasta conseguir una bebida granizada y servir.

Disfruta tu nutrición con maracuyá, para llevar la pasión de la fruta a tu vida



Información nutricional

1 porción de
smoothie de maracuyá,
fresa y albahaca con
PROWHEY RENAL CRÓNICO

Proteína
10,5 g

Carbohidratos
58,5 g

Grasa
18 g

Energía
423 kcal

Esta preparación puede hacerse solo con la indicación de su nutricionista o médico tratante.

Nota: El aporte nutricional aproximado de la receta se calculó de acuerdo con el contenido nutricional de los ingredientes en las cantidades indicadas, sumado al aporte de 7 cucharas medidoras rasas (1 porción) de **PROWHEY RENAL CRÓNICO**.





Nutre la vida, cuida la función renal



Conoce los puntos de venta



Consulte su médico o nutricionista

Este producto es APME (Alimentos para propósitos médicos especiales)

PROWHEY RENAL CRÓNICO: Alimento para propósitos médicos especiales en polvo, polimérico, hipercalórico, a base de maltodextrina, proteína de suero de leche y aceites vegetales, con vitaminas y minerales, para dar soporte nutricional oral o por sonda a adultos y adultos mayores con desgaste proteico energético o desnutrición proteico-calórica moderada o severa secundarias a: enfermedad renal crónica grados 2, 3, 4 y 5 no dializados con o sin diabetes, que no logran cubrir sus necesidades nutricionales o demandas metabólicas con una alimentación normal o modificada. Con concentrado de proteína de suero de leche. **RSA-0035524-2025**

AVISO LEGAL: Este documento es para uso informativo y educativo. Esta información no reemplaza la valoración del profesional de la salud ni la necesidad de decisiones clínicas adecuadas para cada caso, recuerde seguir las recomendaciones del equipo de profesionales que lo asisten. Los contenidos, el material gráfico, publicitario, fotográfico, de multimedia, audiovisual y de diseño, así como todos los signos distintivos en este documento son de propiedad de BOYDORR S.A.S., y están protegidos por derechos de autor y/o propiedad industrial; por lo que su uso, reproducción, total o parcial, o distribución, por cualquier medio requiere autorización previa y escrita por parte de dicha sociedad.

Boydorr
NUTRITION FOR LIFE



www.boydorr.com



@PROWHEY



@LineaProwhey



Boydorr Nutrition



Boydorr Nutrition