

# RECETAS Meritene® Clinical Extra Protein Neutro

## DESAYUNOS y MERIENDAS

# Meritene®

## Clinical Extra Protein

### Batido de Mango y Plátano

#### • INGREDIENTES:

- 200 ml de Meritene® Clinical Extra Protein Neutro • 55 g de plátano
- 50 g de mango • 100 ml de leche entera • 20 g de copos de Avena integral
- 1/2 cucharilla de edulcorante líquido (opcional).

#### • PREPARACIÓN:

1. Triturar en una batidora Meritene® Clinical Extra Protein Neutro frío de la nevera, la fruta pelada y a trocitos (mango y plátano) junto con la leche y los copos de avena hasta conseguir una textura suave y sin grumos.
2. Probar y rectificar con edulcorante líquido si fuese necesario.

- #### • PRESENTACIÓN:
- Servir en un vaso. Consumir inmediatamente.

#### • TIPS DEL CHEF:

1. Puede preparar esta misma receta experimentado con sus frutas favoritas y obtener infinidad de sabores.
2. Congele previamente la fruta pelada y cortada en cubos, el Meritene® Clinical Extra Protein Neutro y la leche en cubiteras para obtener un postre helado al instante.



Sugerencia de presentación.

POR UNA RACIÓN:

Energía	644 kcal
Proteínas	38 g
Grasas	26 g
Carbohidratos	63 g
Fibra	4 g

### Desayuno con Leche merengada

#### • INGREDIENTES:

- Batido:** • 200 ml de Meritene® Clinical Extra Protein Neutro • 120 ml de leche entera
- 1 rama de canela • ralladura de 1/2 limón • 1 lámina de gelatina neutra
  - 1/4 cucharilla de edulcorante líquido (opcional).

- Acompañamiento:** • 30 g de pan integral • 3 ml de aceite oliva • 30 g de pechuga de pavo.

#### • PREPARACIÓN:

1. En una olla calentar a fuego medio (sin llegar a hervir) la leche junto con la rama canela y la ralladura de limón (sin la parte blanca) durante unos 7-8 min. Añadir la lámina de gelatina, tapar y dejar reposar durante 15 min.
2. Retirar la rama de canela y triturar la mezcla. Colar y enfriar en la nevera.
3. Añadir a la mezcla Meritene® Clinical Extra Protein Neutro frío de la nevera, probar y rectificar con edulcorante si fuese necesario.
4. Batir con una batidora con movimientos envolventes, hasta conseguir la espuma deseada durante 1-2 min.
5. Tostar el pan, untar con el aceite de oliva y acompañar de las lonchas de pechuga de pavo.

- #### • PRESENTACIÓN:
- Decorar el batido con canela en polvo y acompañar del pan integral y pavo.

#### • TIPS DEL CHEF:

1. Puede preparar esta misma receta con ralladura de mandarina u otros cítricos.
2. Varíe y acompañe su tostada con: queso fresco, jamón serrano bajo en sal, aguacate.



Sugerencia de presentación.

POR UNA RACIÓN:

Energía	643 kcal
Proteínas	46 g
Grasas	31 g
Carbohidratos	46 g
Fibra	2 g

# RECETAS Meritene® Clinical Extra Protein Neutro

## DESAYUNOS y MERIENDAS

**Meritene®**  
Clinical Extra Protein

### Tortitas con Kiwi y Almendras



#### • INGREDIENTES:

**Café con leche Aromatizado:** • 50 ml de café expresso • 1 pizca de canela molida  
• 2 pieles de naranja • 100 ml Meritene® Clinical Extra Protein Neutro

**Tortitas de huevo:** • 100 ml de Meritene® Clinical Extra Protein Neutro  
• 1 huevo • 50 g de yogur griego • 20 g copos de avena integral  
• 1/4 cucharita de edulcorante líquido (opcional) • 3 ml aceite de oliva.

**Guarnición:** • 50 g de kiwi • 7 g de almendras.

#### • PREPARACIÓN:

1. Triturar el huevo junto con el yogur griego, los copos de avena integral, el edulcorante y 100 ml de Meritene® Clinical Extra Protein Neutro.
2. Untar con aceite de oliva un bol. Verter la mitad de la mezcla en el bol y cocinar al microondas durante 1 min (800w). Repetir con el resto de la mezcla.
3. Emplatar y decorar, con el kiwi pelado y cortado y las almendras.
4. Preparar un café sólo. Añadir una pizca de canela, 2 pieles de naranja y 100 ml de Meritene® Clinical Extra Protein Neutro.

• **PRESENTACIÓN:** Retirar las pieles de naranja del café y disfrutar como un desayuno o merienda completa acompañado de las tortitas.

#### • TIPS DEL CHEF:

1. Prepare esta misma receta en salado, acompañando sus tortitas con jamón y queso fresco.
2. Sirva con frutas de temporada. Las peras, plátanos o ciruelas deshidratadas o frescas, nos aportarán más fibra.
3. Utilice copos de avena sin gluten y obtendrá una receta apta para celíacos.
4. Acompañe con un té verde Matcha en lugar del café aromatizado.



Sugerencia de presentación.

POR UNA RACIÓN:

Energía	754 kcal
Proteínas	44 g
Grasas	39 g
Carbohidratos	48 g
Fibra	4 g

DESCUBRE:



NESTLÉ  
HEALTH SCIENCE



CÁNCER  
Y NUTRICIÓN

**Meritene®**  
Clinical Extra Protein

FINANCIABLES  
POR EL SNS\*



NEUTRO CI: 505290

VAINILLA CI: 505220

CAFÉ CI: 505221

FRESA CI: 505222

PACK MULTISABOR CI: 505223

Meritene® Clinical Extra Protein debe complementar su dieta y no sustituirla (a no ser que se lo haya indicado expresamente un profesional de la salud), de esta manera aumentará el contenido nutricional total de su dieta diaria. \*Según el Real Decreto 1205/210, en las indicaciones que marca el RD 1030/2006.

La calibración nutricional de las recetas se ha realizado a través de un programa reconocido por el Ministerio de Sanidad y tiene otorgado el certificado de Buenas prácticas clínicas. Al calentar el producto, algunos de los micronutrientes pueden variar en su contenido.

## Espaguetis carbonara de espárragos y pavo

25 min

fácil medio

1 ración

sin gluten

plato completo

### • INGREDIENTES:

**Espaguetis:** • 125 g de espárragos verdes congelados • 3 ml de aceite oliva virgen extra.

**Salsa:** • 200 ml de Meritene® Clinical Extra Protein Neutro • 30 g de cebolla • 3 ml de aceite oliva virgen extra • 100 g de pechuga de pavo en tacos • 1 yema de huevo • 25 g de queso parmesano en polvo • 0,8 g de sal • 0,5 g de pimienta • perejil picado para decorar.

### • PREPARACIÓN:

1. Cortar los espárragos congelados a lo largo en 4 tiras. Saltear con aceite de oliva en la sartén durante 5 min. a fuego medio-alto. Reservar.
2. Añadir un chorrito de aceite de oliva en la misma sartén, a fuego medio, para saltear la cebolla 1-2 min.
3. Añadir el pavo cortado en tacos pequeños y dorar. Tapar, bajar el fuego a medio/bajo y dejar cocinar unos 3-5 min.
4. Añadir Meritene® Clinical Extra Protein Neutro y sin dejar de remover, reducir durante 1-2 min.
5. Parar el fuego y añadir la yema de huevo y queso. Salpimentar.

• **PRESENTACIÓN:** Integrar bien, servir sobre los espárragos y decorar con perejil picado.

### • TIPS DEL CHEF:

1. Puede preparar esta misma receta con espaguetis de pimientos, zanahoria o de calabacín.
2. Puede cortar zanahorias o calabacines en juliana "grande" y variar, haciendo macarrones vegetales.
3. Al utilizar espárragos congelados aseguramos que se rompe la membrana fibrosa del espárrago. Si prefiere usarlos frescos, le recomendamos congelarlos previamente y seguir la receta.



Sugerencia de presentación.

POR UNA RACIÓN:

Energía	815 kcal
Proteínas	74 g
Grasas	42 g
Carbohidratos	35 g
Fibra	3 g

## Ternera con Salsa Gorgonzola y Nueces

25 min

fácil medio

1 ración

sin gluten

plato completo

### • INGREDIENTES:

**Puré:** • 150 g de patata.

**Ternera:** • 3 ml de aceite de oliva • 100 g de bistec de ternera.

**Salsa:** • 35 g de queso gorgonzola o queso azul • 200 ml de Meritene® Clinical Extra Protein Neutro • 0,8 g de sal • 0,5 g de pimienta.

### • PREPARACIÓN:

1. Hervir durante 15 min las patatas previamente peladas y cortadas en rodajas.
2. Escurrir bien, pisar las patatas con un tenedor o cualquier utensilio del que se disponga hasta conseguir puré de patatas. Salpimentar. Reservar.
3. En una sartén a fuego medio/alto cocinar al punto deseado el bistec. Reservar.
4. En la misma sartén, a fuego bajo/medio fundir el queso gorgonzola
5. Sin dejar de remover integrar al queso fundido y reducir el Meritene® Clinical Extra Protein Neutro durante 1-2 min. Salpimentar.
6. Colocar la salsa sobre la carne y el puré emplatados junto con tomates cherry.

• **PRESENTACIÓN:** Decorar con las nueces, tomates cherry y los cebollinos picados. Servir inmediatamente.

### • TIPS DEL CHEF:

1. Puede preparar esta misma receta con su corte de ternera preferido, otras carnes rojas, o carnes blancas (pavo, pollo o magro de cerdo).
2. Puede utilizar cualquier queso azul de su preferencia.



Sugerencia de presentación.

POR UNA RACIÓN:

Energía	961 kcal
Proteínas	64 g
Grasas	53 g
Carbohidratos	56 g
Fibra	4 g

## Pastel de Carne Gratinée

35-40  
min

fácil  
medio

1  
ración

sin  
gluten

plato  
completo

### • INGREDIENTES:

**Puré de patatas:** • 150 g de puré de patatas.

**Salsa de carne:** • 200 ml de Meritene® Clinical Extra Protein Neutro  
• 3 ml de aceite de oliva • 100 g de puerros • 85 g de carne picada de ternera  
• 5 g de pimentón dulce ahumado • 1 pizca comino • 2 hojas de laurel  
• 65 g de tomate natural rallado • 0,8 g de sal • 0,5 g de pimienta.

**Acabado:** • 20 g de queso rallado 3 quesos.

### • PREPARACIÓN:

1. Hervir durante 15 min las patatas previamente peladas y cortadas en rodajas.
2. Escurrir bien, pisar las patatas con un tenedor o cualquier utensilio del que se disponga hasta conseguir puré de patatas. Reservar.
3. A fuego medio, en una sartén con un chorrito de aceite de oliva saltear los puerros picados durante unos 3 min.
4. Añadir la carne picada de ternera y cocinar durante 3-4 min.
5. Añadir el pimentón dulce, el comino, el laurel y el tomate rallado. Tapar, bajar el fuego a medio/bajo y dejar cocinar unos 4-5 min.
6. Añadir Meritene® Clinical Extra Protein Neutro sin dejar de remover 1-2 min hasta que la mezcla adquiera textura. Salpimentar al gusto.
7. En un recipiente de cristal o barro estirar toda preparación de la carne en la base. Hacer una capa cubriendo con el queso rallado y extender el puré de patatas sobre el queso, estirándolo con la ayuda de una cuchara y un tenedor.

• **PRESENTACIÓN:** Gratinar con soplete o en el horno y servir inmediatamente.

### • TIPS DEL CHEF:

1. Puede preparar esta misma receta sustituyendo la carne de ternera por pavo, pollo o soja texturizada
2. Puede colocar el queso en la capa superior y fundirlo. Disfrútelo acompañado de hojas de albahaca.



Sugerencia de presentación.

#### POR UNA RACIÓN:

Energía	849 kcal
Proteínas	59 g
Grasas	36 g
Carbohidratos	72 g
Fibra	7 g

## DESCUBRE:



NESTLÉ  
HEALTH SCIENCE



CÁNCER  
Y NUTRICIÓN

# Meritene®

## Clinical Extra Protein

FINANCIABLES  
POR EL SNS\*



NEUTRO CI: 505290



VAINILLA CI: 505220



CAFÉ CI: 505221



FRESA CI: 505222



PACK MULTISABOR CI: 505223

Meritene® Clinical Extra Protein debe complementar su dieta y no sustituirla (a no ser que se lo haya indicado expresamente un profesional de la salud), de esta manera aumentará el contenido nutricional total de su dieta diaria. \*Según el Real Decreto 1205/210, en las indicaciones que marca el RD 1030/2006.

La calibración nutricional de las recetas se ha realizado a través de un programa reconocido por el Ministerio de Sanidad y tiene otorgado el certificado de Buenas prácticas clínicas. Al calentar el producto, algunos de los micronutrientes pueden variar en su contenido.

## Crema de champiñones



25  
min



fácil



1  
ración



sin  
gluten



plato  
completo

### • INGREDIENTES:

- 200 ml de Meritene® Clinical Extra Protein Neutro • 6 ml de aceite de oliva • 2 g de ajo • 50 g de puerros • 150 g de champiñones • 100 ml de leche entera • 0,8 g de sal • 0,5 g de pimienta.

### • PREPARACIÓN:

1. Cocinar a fuego medio, en una sartén u olla, el ajo picado, el puerro y el aceite durante 1-2 min.
2. Añadir los champiñones cortados en láminas y saltear durante 1-2min.
3. Añadir la leche, tapar y dejar cocinar 5-7 min a fuego medio/bajo hasta que estén tiernos.
4. Añadir Meritene® Clinical Extra Protein Neutro a fuego medio/bajo y sin dejar de remover permitir que vuelva a hervir durante 1min.
5. Triturar hasta conseguir una textura sin grumos. Salpimentar. 1-2 min.

- **PRESENTACIÓN:** Decorar con un chorrito de aceite de oliva y pimienta. Servir inmediatamente.

### • TIPS DEL CHEF:

1. Puede preparar esta receta con cualquier tipo de seta cultivada. También puede encontrar setas en conserva o congeladas de gran variedad.
2. Disfrute tanto en frío como caliente.



Sugerencia de presentación.

#### POR UNA RACIÓN:

Energía	618 kcal
Proteínas	41 g
Grasas	31 g
Carbohidratos	43 g
Fibra	3 g

## Merluza con salsa verde



20  
min



fácil



1  
ración



sin  
gluten



plato  
completo

### • INGREDIENTES:

- 200 ml de Meritene® Clinical Extra Protein Neutro • 100 g de merluza • 6 ml de aceite de oliva • 6 g de ajo • 50 g de puerro • 80 g de guisantes • 100 ml de agua • 1 g de sal • 0,5 g de pimienta • 2 g de cebollino picados.

### • PREPARACIÓN:

1. En una sartén u olla, a fuego medio, cocinar en el aceite de oliva el ajo picado y el puerro durante 1-2 min.
2. Añada la Merluza y cocine durante 1 min por cada lado.
3. Añada los guisantes y el agua. Tapar y cocinar 5-7 min a fuego medio/bajo hasta que esté cocinado.
4. Añadir Meritene® Clinical Extra Protein Neutro a fuego medio/bajo y sin dejar de remover permitir que vuelva a hervir y dejar reducir durante 1min. Salpimentar.

- **PRESENTACIÓN:** Decorar con pimienta y los cebollinos picados. Servir inmediatamente.

### • TIPS DEL CHEF:

1. Puede preparar esta misma receta con judías verdes o garbanzos y variedad de pescados frescos o congelados.
2. Para un sabor a mar intenso añada almejas a la preparación (previamente purgadas con sal y vinagre para eliminar la arena).



Sugerencia de presentación.

#### POR UNA RACIÓN:

Energía	663 kcal
Proteínas	54 g
Grasas	29 g
Carbohidratos	45 g
Fibra	4 g

## Pollo al limón



### • INGREDIENTES:

- 200 ml de Meritene® Clinical Extra Protein Neutro • 150 g de pechuga de pollo
- 7 ml de aceite de oliva • 4 g de ajo, 55 g de berenjena • 55 g de pimientos rojos
- 55 g de cebolla roja • 40 ml de zumo de 1 limón • ralladura limón • 0,8 g de sal
- 0,5 g de pimienta.

### • PREPARACIÓN:

1. Limpiar y cortar las verduras en gajos o dados de 2-3 cm.
2. A fuego medio en una sartén, saltear con un chorrito de aceite la berenjena con la cebolla unos 2 min. Añadir los pimientos saltear 1 min y cocinar con tapa a fuego medio durante otros 3 min. Reservar.
3. En una sartén, con un chorrito de aceite cocinar los ajos picados durante 1 -2 min. a fuego medio y añadir el pollo troceado. Cocinar hasta que se dore.
4. Añadir el zumo de limón y dejar reducir durante 1 min.
5. Sin dejar de remover, a fuego bajo añadir Meritene® Clinical Extra Protein Neutro. Una vez arranque hervor, reducir durante 3 min.
6. Aromatizar con la ralladura del limón, la sal y la pimienta al gusto.

- **PRESENTACIÓN:** Emplatarse con las verduras salteadas y decorar con ralladura de limón. Servir inmediatamente.

### • TIPS DEL CHEF:

1. Para darle un toque aún más fresco, añada gotas de limón al plato una vez servido.
2. Puede preparar esta misma receta añadiendo mostaza o curry.
3. Esta receta también puede prepararse con variedad de carnes de ave.
4. Sustituya el pollo por seitan y obtendrá un plato vegetariano alto en proteínas.



Sugerencia de presentación.

#### POR UNA RACIÓN:

Energía	718 kcal
Proteínas	69 g
Grasas	30 g
Carbohidratos	43 g
Fibra	4 g

**DESCUBRE:**



NESTLÉ  
HEALTH SCIENCE



CÁNCER  
Y NUTRICIÓN

**Meritene®**  
Clinical Extra Protein



NEUTRO CI: 505290



VAINILLA CI: 505220



CAFÉ CI: 505221



FRESA CI: 505222



PACK MULTISABOR CI: 505223

Meritene® Clinical Extra Protein debe complementar su dieta y no sustituirla (a no ser que se lo haya indicado expresamente un profesional de la salud), de esta manera aumentará el contenido nutricional total de su dieta diaria. \*Según el Real Decreto 1205/210, en las indicaciones que marca el RD 1030/2006.

La calibración nutricional de las recetas se ha realizado a través de un programa reconocido por el Ministerio de Sanidad y tiene otorgado el certificado de Buenas prácticas clínicas. Al calentar el producto, algunos de los micronutrientes pueden variar en su contenido.

## Crema catalana

### • INGREDIENTES:

- 200 ml de Meritene® Clinical Extra Protein Neutro • 1 vaina de vainilla • 1 rama de canela
- ralladura de 1/4 de naranja y 1/4 de limón • 200 ml de leche entera • 2 yemas de huevo
- 20 g de harina de maíz • 1/2 cucharilla de edulcorante líquido • 6 g de azúcar (para quemar) • 1 cucharita rasa de café, (3 g por ración) • 10 Frambuesas (5 por ración).

### • PREPARACIÓN:

1. En una olla calentar a fuego medio (sin llegar a hervir) la leche junto con la canela, la vainilla, la ralladura de limón y naranja (sin la parte blanca) durante unos 10 min. Tapar y dejar reposar durante 20 min.
2. Mientras tanto, en un recipiente integrar la harina de maíz con las yemas, reservar.
3. Colar la leche aromatizada y volver a calentar a fuego medio.
4. Añadir Meritene® Clinical Extra Protein Neutro. Una vez la leche este a punto de hervir bajar el fuego e inmediatamente añadir la mezcla de yema y harina de maíz sin dejar de remover hasta que espese.
5. Probar y rectificar con edulcorante si fuese necesario.
6. En caliente colocar en 2 recipientes de presentación y dejar reposar mínimo 20-30 min.
7. Espolvorear con azúcar y quemar con soplete, quemador o gratinar en el horno.

• **PRESENTACIÓN:** Decorar cada crema catalana con 5 frambuesas. Sirva 1 ración como postre al medio día y otra ración con la cena o para merendar. Consumir preferiblemente el mismo día.

### • TIPS DEL CHEF:

1. Si necesita evitar el azúcar a la hora de quemar el postre, gratine el postre sin azúcar en el horno o queme con soplete o quemador la parte superior y obtendrá un sabor ahumado.
2. Puede darle un aire festivo con virutas de turrón de Jijona 0% azúcares.
3. Espolvoree con canela y disfrute como natillas.



40 min



fácil medio



2 raciones



sin gluten



Sugerencia de presentación.

#### POR UNA RACIÓN:

Energía	398 kcal
Proteínas	24 g
Grasas	21 g
Carbohidratos	28 g
Fibra	2 g

## Sorbete Tropical

### • INGREDIENTES:

- 200 ml de Meritene® Clinical Extra Protein Neutro • 150 g de mango • 50 g de piña
- 30 ml de agua caliente • 12 g de gelatina de piña sin azúcar 0% • 10 ml de zumo de limón
- 1/2 cucharilla de edulcorante líquido.

### • PREPARACIÓN:

1. Previamente pelar y cortar la fruta en cubitos. Congelar 2 horas.
2. Previamente congelar en una cubitera la mitad de Meritene® Clinical Extra Protein Neutro.
3. Triturar los cubitos congelados de Meritene® Clinical Extra Protein Neutro junto con el mango congelado y la mitad de Meritene® Clinical Extra Protein Neutro no congelado hasta obtener una textura sin grumos y suave.
4. Disolver la gelatina en agua caliente y añadir el zumo de limón.
5. Añadir la gelatina disuelta a la fruta triturada e integrar bien. Rectificar el sabor con edulcorante si fuese necesario. Llevar al congelador durante 1 hora.

• **PRESENTACIÓN:** Servir 3 bolas del sorbete en un bol o copa, decorar con trozos de fruta fresca ¡A disfrutar! Sirva 3 bolas de helado con la comida del medio día y 3 bolas con la cena. Consumir preferiblemente el mismo día.

### • TIPS DEL CHEF:

1. Puede preparar esta misma receta con sus frutas favoritas (naranjas, mandarinas, frutos rojos, piña, melocotones...).
2. Puede encontrar en su supermercado variedad de fruta ya limpia y congelada.
3. Guárdelo en un recipiente cerrado en la parte alta del congelador para mantener una textura cremosa.
4. Puede congelarlo en moldes de helados individuales y disfrutarlo durante el día.



20 min



fácil



2 raciones



sin gluten



Sugerencia de presentación.

#### POR UNA RACIÓN:

Energía	280 kcal
Proteínas	17 g
Grasas	11 g
Carbohidratos	29 g
Fibra	2 g

# RECETAS Meritene® Clinical Extra Protein Neutro

## POSTRES

# Meritene®

## Clinical Extra Protein

### Helado de fresas y frambuesas con cobertura Choc 85%



30 min



fácil



2 raciones



sin gluten

#### • INGREDIENTES:

- 200 ml de Meritene® Clinical Extra Protein Neutro • 150 g de fresas
- 50 g de frambuesas • 60 g de yogur griego • 12 g de gelatina sabor fresa 0% azúcar
- 25 ml de agua • 20 g de chocolate negro 85% • 8 g de edulcorante líquido (opcional).

#### • PREPARACIÓN:

1. Previamente limpiar y cortar las fresas en cuartos. Congelar toda la fruta 2-3 h.
2. Triturar la fruta congelada junto con el yogur griego y Meritene® Clinical Extra Protein Neutro hasta obtener una textura sin grumos y suave.
3. En un vaso, hidratar la gelatina en agua caliente, disolver bien. Añadir a la mezcla y volver a triturar.
4. Probar y si fuese necesario rectificar el sabor con edulcorante.
5. Colocar en los moldes de helado y llevar al congelador durante 3-4 horas.
6. En un recipiente, derretir el chocolate en el microondas en tandas de 30 segundos.

• **PRESENTACIÓN:** Desmoldar el helado ya congelado y decorar con el chocolate derretido. Servir inmediatamente. Sirva 1 helado como postre al medio día y otro con la cena. Consumir preferiblemente el mismo día.

#### • TIPS DEL CHEF:

1. Si no dispone de moldes de helados, puede congelar en un recipiente y servir como postre 3 bolas con la comida del medio día y 3 bolas con la cena.
2. Puede preparar esta misma receta con sus frutas favoritas (naranjas, mandarinas, frutos rojos, piña, melocotones...). Recuerde acompañarlo con el sabor de gelatina que mejor se adapte o con gelatina neutra.
3. Puede encontrar en su supermercado la fruta ya limpia y congelada.
4. Dado su equilibrado aporte nutricional, puede disfrutarlo como postre o snack en cualquier momento del día.



Sugerencia de presentación.

#### POR UNA RACIÓN:

Energía	341 kcal
Proteínas	19 g
Grasas	18,49 g
Carbohidratos	25 g
Fibra	3 g

## DESCUBRE:



NESTLÉ  
HEALTH SCIENCE



CÁNCER  
Y NUTRICIÓN

# Meritene®

## Clinical Extra Protein



NEUTRO CI: 505290



VAINILLA CI: 505220



CAFÉ CI: 505221



FRESA CI: 505222



PACK MULTISABOR CI: 505223

Meritene® Clinical Extra Protein debe complementar su dieta y no sustituirla (a no ser que se lo haya indicado expresamente un profesional de la salud), de esta manera aumentará el contenido nutricional total de su dieta diaria. \*Según el Real Decreto 1205/210, en las indicaciones que marca el RD 1030/2006.

La calibración nutricional de las recetas se ha realizado a través de un programa reconocido por el Ministerio de Sanidad y tiene otorgado el certificado de Buenas prácticas clínicas. Al calentar el producto, algunos de los micronutrientes pueden variar en su contenido.