



Enterex ® Espesante

“Cuando la consistencia de los alimentos sea un problema”

Presentación: Polvo - Lata de 227 g

Nombre Comercial: Enterex ® Espesante (Food Thickener).

Categoría: Espesante de Alimentos.

Presentación: Polvo - Lata de 227 g Contenido Neto.

Descripción: Almidón de maíz modificado para variar la consistencia de alimentos fríos o calientes. Sabor neutro.

Indicaciones: Para personas con alteraciones de la deglución tal como las ocasionadas por trastornos neuromusculares, accidentes cerebro-vasculares, enfermedad de Parkinson, enfermedad de Alzheimer, esclerosis múltiple, disfagia por obstrucciones mecánicas, disfagias por reflujo gastro-esofágico, trastornos post-radioterapia de cabeza y cuello.

Recomendaciones: Según la consistencia deseada, de acuerdo a la indicación del profesional de salud.

Administración: Administrar por vía oral. Añada la cantidad necesaria en alimentos fríos o calientes, tales como suplementos nutricionales, bebidas o purés. Mezcle por varios segundos hasta que la preparación este completamente homogénea. Para espesar líquidos, añada la cantidad necesaria y revuelva por 10 a 20 segundos, espere 1 a 4 minutos para que el líquido tome la consistencia deseada. La consistencia con Enterex Espesante puede ser de néctar, miel o papilla.

NO USAR POR VIA PARENTRAL.

Alergias: No contiene ningún tipo de alergeno identificado por la FDA.

Todos los productos Victus son libres de Lactosa y Gluten.

País de origen: USA, Fabricado por Victus Inc. www.victus.com