

## Wie bereite ich die herzhaften Geschmacksrichtungen von Fresubin 2 kcal DRINK\* zu?



### Schütteln

- Die Flasche mehrmals schütteln um eine gleichmäßige Konsistenz zu erzielen.



### Umfüllen

- Geben Sie Fresubin 2 kcal DRINK in eine mikrowellene geeignete Schale.



### Erwärmen

- In der Schale für circa 90 Sekunden bei 600 Watt erhitzen.



### Essen

- Genießen Sie die wohlschmeckende Trinknahrung, sie ist reich an Energie (400 kcal) und an Protein (20 g) - alles in nur 200 ml.
- Mit seiner Nährstoffzusammensetzung ist Fresubin 2 kcal DRINK geeignet zur ergänzenden oder ausschließlichen Ernährung.



#### Probieren Sie die herzhafte Alternative!

Fresubin 2 kcal DRINK ist ab sofort erhältlich in den 3 herzhaften Varianten Champignon, Spargel und Tomate-Karotte. **Garnieren und verfeinern Sie die Sorte Ihrer Wahl mit weiteren leckeren Zutaten!**

\*Zum Diätmanagement bei drohender oder bestehender Mangelernährung



[ernaehrungstherapie-hilft.de](http://ernaehrungstherapie-hilft.de)

7394221/2 (XX/0918/SG)



# Fresubin®

## 2 kcal DRINK

So verfeinern Sie Ihre  
herzhafte Trinknahrung

## Machen Sie Fresubin 2 kcal DRINK noch schmackhafter\*

Fresubin 2 kcal DRINK Spargel -  
Verfeinern Sie den Geschmack mit Kräutern  
und herzhaften Zutaten

Fresubin 2 kcal DRINK Champignon -  
Schmeckt ergänzt mit herzhaften Einlagen und  
französischen Kräutern wie hausgemacht

Fresubin 2 kcal DRINK Tomate-Karotte -  
Zum mediterranen Stil passen perfekt  
cremige Zutaten und Kräuter



Schnell &  
einfach



Schnell &  
einfach



Schnell &  
einfach



**Nährstoffgehalt  
pro Portion**

Energie	402 kcal
Protein	20,2 g
Fett	15,6 g
Kohlenhydrate	45,1 g

**Spargelcremesuppe  
mit Schnittlauch**

- Mit Schnittlauchröllchen garnieren
- Schmeckt auch mit frischem Kerbel

**Nährstoffgehalt  
pro Portion**

Energie	488 kcal
Protein	20,0 g
Fett	25,6 g
Kohlenhydrate	45,0 g

**Champignoncremesuppe  
mit Traubenkernöl & frischem Thymian**

- 1 Esslöffel (ca. 10 g) Traubenkernöl dazugeben
- Mit frischem Thymian garnieren

**Nährstoffgehalt  
pro Portion**

Energie	474 kcal
Protein	20,7 g
Fett	23,1 g
Kohlenhydrate	45,7 g

**Tomaten-Karotten-Suppe  
mit Crème fraîche & Basilikum**

- Crème fraîche (25 g) dazugeben
- Mit Basilikumblättern garnieren



Gourmet

**Nährstoffgehalt  
pro Portion**

Energie	449 kcal
Protein	20,9 g
Fett	20,6 g
Kohlenhydrate	45,1 g

**+ Speck**

- 2-3 Streifen Frühstücksspeck (ca. 25 g) in der Pfanne auslassen und auf Küchenpapier abtropfen lassen
- In kleine Stücke brechen, auf die Suppe geben und genießen
- Für eine mildere Variante 25 g gekochten Schinken in feine Würfel schneiden und zur Suppe geben



Gourmet

**Nährstoffgehalt  
pro Portion**

Energie	567 kcal
Protein	21,0 g
Fett	31,1 g
Kohlenhydrate	51,0 g

**+ Croûtons**

- 1/2 Scheibe Toastbrot (ca. 12 g) würfeln und in einer Pfanne mit 1/2 Esslöffel Öl und einer Knoblauchzehe goldbraun rösten
- Croûtons auf Küchenpapier abtropfen lassen und vor dem Servieren zur Suppe hinzugeben



Gourmet

**Nährstoffgehalt  
pro Portion**

Energie	546 kcal
Protein	22,5 g
Fett	23,3 g
Kohlenhydrate	60,8 g

**+ Basmatireis**

- 20 g Basmatireis (roh) mit Wasser nach Packungsanweisung zubereiten bis er gar ist
- Zur Suppe dazugeben und genießen

\* Bitte beachten Sie bei den Tipps eventuelle Nahrungsmittelallergien oder -unverträglichkeiten!

Quelle Nährwertangaben: Produktinformationen, Bundeslebensmittelschlüssel 3.02