

Hvordan håndtere og tilberede Fresubin 2 kcal DRINK med suppesmak?



Rist

- Rist flasken godt for å få en jevn konsistens



Hell

- Hell Fresubin 2 kcal DRINK i en skål



Varm opp

- Smaker best oppvarmet
- Enkel oppvarming i mikrobølgeovn ved 600 watt i 90 sekunder
- Kan også varmes opp i en kjele ved lav varme (må ikke kokes)



Tilbered og nyt

- Smaker best krydret
- Følg gjerne tips til tilbereding som beskrevet på innsiden av brosjyren



Fakta om Fresubin 2 kcal DRINK Asparges, Sopp og Tomat-Gulrot

- Energi- og proteinrik
- Rik på vitamin D₃
- Ernæringsmessig komplett*
- Kan benyttes som tilskudd eller som eneste næringskilde

* Med alle de essensielle næringsstoffene i 4-5 flasker

Fresubin®



 **FRESENIUS
KABI**
caring for life

Fresenius Kabi Norge AS
Postboks 4646 Nydalen
0405 Oslo
Telefon 22 58 80 00
markedsavdelingen@fresenius-kabi.com
www.fresenius-kabi.com/no

linnkomo | 11509 | Mars 2018



Fresubin®

2 kcal DRINK

Supper

Tips til å piffe opp smaken

 **FRESENIUS
KABI**
caring for life

Gjør disse næringsrike suppene enda mer velsmakende*



Fresubin 2 kcal DRINK Asperges

- Får en fyldig smak når den krydres med urter og salt

TIPS:
TILSETT
HAKKET OG
GRILLET
ASPARGES



Raskt & enkelt

Næringsinnhold per porsjon **

Energi	422 kcal
Protein	20,0 g
Fett	15,6 g
Karbohydrat	49,3 g



Aspargessuppe med balsamicoeddik & gressløk (+25 g)

- Tilsett en skvett balsamicoeddik
- Smak til med salt
- Pynt med litt hakket gressløk



Kokkens vri

Næringsinnhold per porsjon **

Energi	693 kcal
Protein	38,5 g
Fett	36,6 g
Karbohydrat	50,0 g

+ Bacon (+50 g)

- Sprøstek 2-3 strimler bacon
- Hakk i biter og strø over suppen
- Smak til med salt



Fresubin 2 kcal DRINK Sopp

- Smaker nydelig og hjemmelaget med franske urter, salt og oljer

TIPS:
TILSETT
STEKT SOPP



Raskt & enkelt

Næringsinnhold per porsjon **

Energi	621 kcal
Protein	20,0 g
Fett	39,6 g
Karbohydrat	45,0 g



Soppsuppe med druekjerneolje & fersk timian (+25 g)

- Tilsett en spiseskje druekjerneolje
- Smak til med salt
- Pynt med frisk timian



Kokkens vri

Næringsinnhold per porsjon **

Energi	825 kcal
Protein	26,0 g
Fett	43,1 g
Karbohydrat	82,0 g

+ Krutonger (+50 g)

- Lag terninger av 2 skiver ristet loff og stek de i olje sammen med noen fedd hvitløk
- Tilsett krutongene til suppen
- Smak til med salt



Fresubin 2 kcal DRINK Tomat-Gulrot

- Smaker godt med urter, salt og kremet topping

TIPS:
TILSETT
SKIVER DAMPET
GULROT OG
TOMAT



Raskt & enkelt

Næringsinnhold per porsjon **

Energi	475 kcal
Protein	20,6 g
Fett	30,6 g
Karbohydrat	46,3 g



Tomat-gulrotsuppe med crème fraîche & basilikum (+25 g)

- Tilsett litt crème fraîche
- Smak til med salt
- Pynt med noen basilikumblader



Kokkens vri

Næringsinnhold per porsjon **

Energi	553 kcal
Protein	22,2 g
Fett	30,8 g
Karbohydrat	63,1 g

+ Basmatiris (+60 g)

- Kok opp ca. 60 g basmatiris i vann som indikert på rispakken
- Tilsett risen til suppen
- Smak til med salt



* Ta hensyn til mulige allergier før du følger tipsene!

** Næringsinnholdet er estimert i henhold til USDA Food Composition Databases.