

NUTRICIA
Fortimel
PlantBased Protein
2 kcal/ml

Recetario Fortimel PlantBased Protein

Calabaza
Zanahoria

Guisante
Menta



Favorece el cumplimiento a través de una experiencia única
sin sustituir la alimentación habitual

¡Que aproveche!



INTRODUCCIÓN

FORTIMEL PLANTBASED PROTEIN Calabaza Zanahoria y Guisante Menta es el suplemento nutricional oral que, gracias a sus sabores únicos (no dulces) y la posibilidad de calentarlo, permite una experiencia única y crea nuevas formas de consumo mientras favorece la adherencia.

A continuación, encontrarás varias recetas con **FORTIMEL PLANTBASED PROTEIN** Calabaza Zanahoria y Guisante Menta, una oportunidad para integrar el suplemento nutricional oral en las comidas diarias, sin sustituir la alimentación habitual.

¡Que aproveche!

100 %
PROTEÍNA VEGETAL:
GUISANTE
Y SOJA



¿QUÉ ES UN SUPLEMENTO NUTRICIONAL ORAL (SNO)?

Un suplemento nutricional oral es una fórmula especialmente diseñada para **complementar la dieta diaria** y asegurar que se reciben los nutrientes esenciales que el cuerpo necesita.



Contiene una **combinación de proteínas, vitaminas, minerales y calorías** que apoyan la salud y bienestar.



Juega un **papel clave en el proceso de recuperación**, particularmente en casos de enfermedad o fragilidad.

El suplemento nutricional oral se considera un tratamiento personalizado, adaptado a las necesidades de cada paciente. Al igual que el tratamiento médico farmacológico, el tratamiento nutricional es importante y necesario para la recuperación.

- El profesional sanitario determina que este **suplemento es necesario debido a que el cuerpo presenta requerimientos específicos** que no pueden ser cubiertos completamente a través de la alimentación habitual.
- Esto puede ocurrir en situaciones como la **recuperación de una enfermedad, la pérdida de masa muscular, la necesidad de energía o la necesidad de fortalecer el organismo.**



El suplemento nutricional oral **no reemplaza la dieta habitual**, sino que **trabaja en conjunto** con ella **para ayudar a alcanzar los objetivos de salud** de manera más rápida y efectiva.



Hasta un **48 %** de los pacientes **no cumple** con el **tratamiento pautado**¹

Cambios en
el gusto
y el olfato¹

Monotonía, fatiga
del sabor y/o aversión
al sabor dulce¹

La toma entre horas
reduce el apetito y limita
la ingesta de la comida
principal¹

Cambios
emocionales
y sentirse
paciente¹

¿POR QUÉ FORTIMEL PLANTBASED PROTEIN?

Las dietas PlantBased tienen muchos **beneficios para la salud** y pueden **mejorar la salud digestiva**.

Las características específicas de ciertos pacientes hacen que las dietas PlantBased no solo sean una **opción saludable, sino también una herramienta terapéutica adaptada**.

FORTIMEL PLANTBASED PROTEIN es el primer y único suplemento nutricional oral hiperproteico completamente vegetal con evidencia clínica en digestibilidad y adherencia.²⁻⁵





La fórmula de FORTIMEL PLANTBASED ha sido probada en pacientes españoles.



3 de cada 4 pacientes:
se adapta fácilmente
a su rutina diaria⁶

Ideal para integrar
en su comida o cena⁶

8 de cada 10 pacientes:
fácil de beber por su
textura suave⁶

FORTIMEL PLANTBASED PROTEIN GUISANTE MENTA Y CALABAZA ZANAHORIA PUEDE AYUDAR A MEJORAR LA ADHERENCIA EN LA PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DE LA DESNUTRICIÓN^{3,7-9}



Por 200 ml
kcal 400
Fvrit 20%
Fibra 0%
Dens. COMPLETA

Tomar **caliente o frío**



Mayor aceptación
en pacientes con
alteraciones del gusto
y olfato



Abordaje nutricional
más personalizado y
adaptado a las preferencias
del paciente



Toma integrada en las
comidas para favorecer
su aceptación sin sustituir
la alimentación habitual



Disminución de la
sensación de saciedad**



Variedad de sabores
y experiencias

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES PARA TOMAR EL SNO



Consumir
la **cantidad prescrita**
por su médico



Almacenar
en **lugar fresco**
y seco



Agitar bien
la botella
antes de utilizar



Listo para su uso



Una vez abierta, **mantener**
la **botella cerrada**
en la **nevera** durante un
máximo de 24 h



MEJOR CONSUMIR CALIENTE:

1.



Agitar el envase
antes de usar

2.



Verter en un recipiente
apto para microondas

3.



Calentar 60-90 segundos
a 600 w

4.



Remover y disfrutar



*Sin sustituir la alimentación habitual; **vs. tomarlo entre comidas.

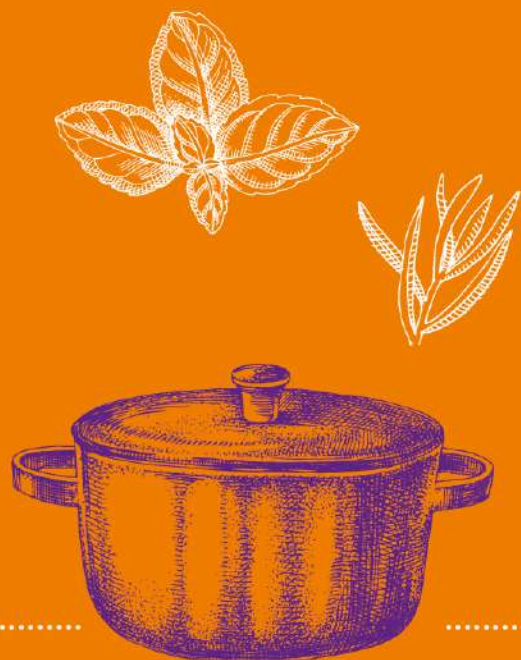
1. Kennedy, *et al.* J Hum Nutr Diet. 2009;22(6):511-520. 2. Delsoglio, *et al.* ESPEN 2024 Abstract Submission, ESPEN24-LB-2626. 3. Ficha técnica Fortimel PlantBased Protein. 4. Rutherford SM, *et al.* J Nutr. 2015;145(2):372-9. 5. Yang H, *et al.* AgroFood Ind Hi Tech. 2012;23:8-10. 6. Home Usage test with N = 211 patients with (or at risk) of malnutrition (2025, UK & Spain). 7. Darmon P, *et al.* Clin Nutr. 2008;27(4):660-5. 8. Hetherington MM, *et al.* Appetite. 2024;197:107327. 9. Arribas L, *et al.* Nutr Hosp 2018;35(N.O Extra. 2):39-43.

*Información más detallada en el envase.



Recetas

FORTIMEL PLANTBASED PROTEIN CALABAZA ZANAHORIA



Vegan / Vegetal /
Vegetale

Kürbis-Karotten-
Geschmack
Sabor Calabaza
Zanahoria
Gusto Zucca
Carota e Zenzero

INGREDIENTES (1 PAX)

Crema de calabaza con langostinos



- 1 botella de Fortimel PlantBased Protein sabor Calabaza Zanahoria
- 4 langostinos crudos
- 2 tallos de cebollino fresco
- 30 ml de nata para cocinar
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

- Pelar los langostinos y hacerlos a la plancha con un poco de aceite de oliva virgen extra.
- Calentar el suplemento nutricional Fortimel PlantBased Protein sabor Calabaza Zanahoria 90 segundos a 600 w.
- Servir el suplemento nutricional Fortimel PlantBased Protein sabor Calabaza Zanahoria y añadir la nata en hilo o en gotas.
- Incorporar los langostinos.
- Espolvorear con pimienta recién molida y unos tallos de cebollino fresco cortados.
- Servir y disfrutar.



INGREDIENTES (1 PAX)

Espaguetis con boloñesa de calabaza



- 1 botella de Fortimel PlantBased Protein sabor Calabaza Zanahoria
- 100 g de espaguetis
- 100 g de carne picada
- Un chorro de vino blanco
- ½ diente de ajo
- 30 g de cebolla
- Sal y pimienta
- Ajo en polvo
- Hojas de albahaca fresca
- Aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

- Sofreír en un poco de aceite de oliva el ajo en daditos y, antes de que tome color, añadir la cebolla picada fina.
- Incorporar la carne picada sazonada previamente con sal, pimienta y ajo en polvo.
- Dar unas vueltas y añadir el chorro de vino blanco.
- Cocinar tapado a fuego muy lento removiendo de vez en cuando durante 8 minutos.
- Mientras, cocinar los espaguetis en agua hirviendo con sal respetando el tiempo de cocción indicado por el fabricante.
- Apagar el fuego de la carne y añadir el suplemento nutricional Fortimel PlantBased Protein sabor Calabaza Zanahoria y un par de hojas de albahaca fresca picada, mezclar bien.
- Escurrir los espaguetis, mezclar con la boloñesa.
- Servir y disfrutar.



INGREDIENTES (1 PAX)

Estofado de ternera a la jardinera



- 1 botella de Fortimel PlantBased Protein sabor Calabaza Zanahoria
- 125 g de ternera para guisar en dados pequeños
- 150 g de caldo de ternera
- ½ diente de ajo
- 20 g de cebolla
- 20 g de pimiento rojo
- 20 g de pimiento verde
- 20 g de zanahoria
- 20 g de guisantes congelados
- 1 hoja de laurel
- 1 chorro de vino tinto
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

- Dorar la carne salpimentada en aceite de oliva virgen extra.
- Incorporar el ajo, a continuación la cebolla y los pimientos, todo ello picado fino.
- Incorporar la zanahoria en rodajas, los guisantes y dar unas vueltas.
- Añadir el vino tinto, desglasar y dejar que evapore un minuto.
- Añadir el caldo de ternera.
- Cocinar tapado a fuego bajo durante 40 minutos hasta que la carne esté tierna.
- Dejar destapado unos minutos para concentrar y reducir el caldo.
- Apartar del fuego e incorporar el suplemento nutricional Fortimel PlantBased Protein sabor Calabaza Zanahoria y remover.
- Servir y disfrutar.



INGREDIENTES (1 PAX)

Salmón con salsa de calabaza y naranja



- 1 botella de Fortimel PlantBased Protein sabor Calabaza Zanahoria
- 1 lomo de salmón de 150 g
- ½ naranja en zumo y su ralladura
- 1 chorrito de salsa de soja
- Sal y pimienta
- Comino en polvo
- Cebollino fresco

PREPARACIÓN

- Salpimentar el salmón y dorar en la sartén.
- Añadir el zumo de naranja y la salsa de soja, un poco más de pimienta y comino.
- Cocinar 10 minutos.
- Bajar el fuego al mínimo, incorporar el suplemento nutricional Fortimel PlantBased Protein sabor Calabaza Zanahoria a fuego mínimo, sin que hierva y dejar templar.
- Emplatar y espolvorear con cebollino fresco picado y ralladura de naranja.
- Servir y disfrutar.



INGREDIENTES (1 PAX)

Pimientos reellenos en salsa de calabaza



- 1 botella de Fortimel PlantBased Protein sabor Calabaza Zanahoria
- 3 pimientos del piquillo
- 100 g de carne picada de pollo
- ½ diente de ajo
- 20 g de cebolla
- Perejil fresco picado
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

- Sofreír el ajo y la cebolla picados finos.
- Añadir la carne picada de pollo y salpimentar.
- Dejar hacer en la sartén a fuego medio.
- Apagar el fuego y hacer el relleno integrando parte del suplemento nutricional Fortimel PlantBased Protein sabor Calabaza Zanahoria.
- Incorporar el perejil fresco picado.
- Rellenar los pimientos.
- Poner en el plato el resto del suplemento nutricional Fortimel PlantBased Protein sabor Calabaza Zanahoria de base y el relleno sobrante, añadir un poco más de pimienta.
- Disponer encima los pimientos reellenos y espolvorear con perejil fresco.
- Servir y disfrutar.

INGREDIENTES (1 PAX)

Merluza en salsa de calabaza y pimienta con maíz crujiente



- 1 botella de Fortimel PlantBased Protein sabor Calabaza Zanahoria
- 1 lomo de merluza de 150 g
- 30 g de cebolla picada fina
- 50 g de nata
- 30 g de maíz frito
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

- Triturar el maíz frito y sofreír la cebolla en aceite de oliva virgen extra.
- Incorporar la nata y el lomo de merluza salpimentado.
- Tapar y cocinar 10 minutos.
- Añadir el suplemento nutricional Fortimel PlantBased Protein sabor Calabaza Zanahoria y mezclar bien.
- Disponer la salsa en el fondo del plato, el pescado encima y espolvorear con una buena capa del maíz frito triturado.
- Servir y disfrutar.



INGREDIENTES (1 PAX)

Lentejas con verduras y quinoa



- 1 botella de Fortimel PlantBased Protein sabor Calabaza Zanahoria
- 100 g de lentejas cocidas
- 50 g de quinoa cocida
- ½ diente de ajo
- 15 g de cebolla
- 15 g de pimiento verde
- 15 g de zanahoria en rodajas finas
- Sal y pimienta
- Pimentón
- Comino
- 1 hoja de laurel
- Aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

- Sofreír el ajo picado fino e incorporar la cebolla, el pimiento en dados pequeños, la zanahoria y la hoja de laurel.
- Cocinar a fuego lento moviendo de vez en cuando.
- Añadir las lentejas y la quinoa, remover.
- Incorporar el suplemento nutricional Fortimel PlantBased Protein sabor Calabaza Zanahoria, bajar el fuego al mínimo.
- Rectificar de sal, añadir pimienta, un poquito de pimentón y un poco de comino.
- Esperar a que el suplemento nutricional Fortimel PlantBased Protein sabor Calabaza Zanahoria se temple.
- Servir y disfrutar.



INGREDIENTES (1 PAX)

Arroz cremoso de setas



- 1 botella de Fortimel PlantBased Protein sabor Calabaza Zanahoria
- 240 g de caldo de verduras
- 1 chorrito de vino blanco
- 80 g de arroz bomba
- 20 g de cebolla picada fina
- 50 g de setas
- 50 g de queso manchego semicurado
- 35 g de mantequilla
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

- Sofreír la cebolla en 20 g de mantequilla y, cuando esté transparente, añadir las setas en tiras. Salpimentar y cocinar 2 minutos a fuego vivo.
- Añadir el arroz, dar unas vueltas e incorporar el chorro de vino blanco.
- Sin dejar de mover, ir añadiendo el caldo poco a poco e incorporar más cuando el arroz se vaya secando.
- Cuando hayan pasado 15 minutos de cocción, corregir de sal, añadir pimienta y el suplemento nutricional Fortimel PlantBased Protein sabor Calabaza Zanahoria.
- Mezclar bien.
- Incorporar el queso en trozos, dejar fundir sin dejar de remover y terminar añadiendo la mantequilla que nos quedaba.
- Servir y disfrutar.



INGREDIENTES (1 PAX)

Solomillo de cerdo en salsa de cebolla y calabaza



- 1 botella de Fortimel PlantBased Protein sabor Calabaza Zanahoria
- 125 g de solomillo de cerdo en medallones de 1 cm
- 50 g de cebolla en juliana
- 50 g de zanahoria en rodajas finas
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta



PREPARACIÓN

- Dorar el solomillo salpimentado a fuego fuerte por ambos lados y reservar.
- Sofreír la cebolla hasta que esté transparente, incorporar la zanahoria, el solomillo con el jugo que ha soltado y un poquito de agua.
- Cocinar tapado a fuego medio durante 10 minutos.
- Bajar el fuego al mínimo y calentar el suplemento nutricional Fortimel PlantBased Protein sabor Calabaza Zanahoria sin dejar que hierva.
- Menear un poco la cazuela, rectificar de sal y añadir pimienta.
- Servir y disfrutar.



INGREDIENTES (1 PAX)

Garbanzos con carbonara de calabaza



- 1 botella de Fortimel PlantBased Protein sabor Calabaza Zanahoria
- 100 g de garbanzos cocidos
- 50 g de bacon en daditos
- 30 g de queso parmesano rallado
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta



PREPARACIÓN

- Freír en aceite de oliva el *bacon* y, cuando esté listo, incorporar los garbanzos.
- Cocinar a fuego lento durante 2 minutos moviendo.
- Mezclar bien el queso rallado con el suplemento nutricional Fortimel PlantBased Protein sabor Calabaza Zanahoria y salpimentar.
- Incorporar la mezcla de suplemento nutricional Fortimel PlantBased Protein sabor Calabaza Zanahoria y queso, remover bien y emplatar rallando un poco más de queso y de pimienta.
- Servir y disfrutar.





Recetas

FORTIMEL PLANTBASED PROTEIN GUISANTE MENTA



INGREDIENTES (1 PAX)

Sopa fría con cherri y mozzarella



- 1 botella de Fortimel PlantBased Protein sabor Guisante Menta
- 2 tomates cherri
- 4 bolitas de mozzarella
- Hojas de albahaca fresca
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

- Enfriar el suplemento nutricional Fortimel PlantBased Protein sabor Guisante Menta.
- Cortar los tomates cherri por la mitad y disponer en el plato sobre el suplemento nutricional Fortimel PlantBased Protein sabor Guisante Menta.
- Incorporar las bolitas de *mozzarella*.
- Espolvorear con sal, pimienta y albahaca fresca picada.
- Servir y disfrutar.



INGREDIENTES (1 PAX)

Guisantes cremosos con jamón y huevo poché



- 1 botella de Fortimel PlantBased Protein sabor Guisante Menta
- 200 g de guisantes congelados
- 50 g de jamón en dados
- ½ diente de ajo
- 30 g de cebolla
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 huevo

PREPARACIÓN

- Sofreír en un poco de aceite de oliva virgen extra el ajo en rodajas y, antes de que tome color, añadir la cebolla cortada en juliana.
- Incorporar el jamón y sofreír.
- Añadir los guisantes, salpimentar, dar unas vueltas y cocinar tapados unos 5 minutos hasta que estén al dente.
- Poner el fuego al mínimo, incorporar el suplemento nutricional Fortimel PlantBased Protein sabor Guisante Menta y remover hasta que se temple.
- Poner a hervir agua con un chorrito de vinagre y, antes de que llegue a ebullición, hacer un remolino con ayuda de una cuchara e introducir el huevo sin cáscara en el remolino.
- Cocinar 3 minutos y sacar.
- Terminar el plato de guisantes con el huevo encima.
- Servir y disfrutar.



INGREDIENTES (1 PAX)

Raviolis de jamón en salsa de guisantes



- 1 botella de Fortimel PlantBased Protein sabor Guisante Menta
- 3 obleas de empanadillas
- 20 g de cebolla
- 50 g de jamón cocido
- 20 g de queso rallado
- 2 cucharadas de tomate frito
- Orégano
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

- Sofreír la cebolla picada fina en aceite de oliva virgen extra.
- Una vez hecha la cebolla, añadir el jamón bien picado, salpimentar.
- Cocinar un par de minutos.
- Retirar del fuego y repartir la mezcla sobre las obleas.
- Disponer el queso encima del jamón y cerrar la oblea sellando bien los bordes.
- Poner agua a hervir con sal y cocinar los raviolis durante 1 minuto.
- Escurrir con cuidado.
- Calentar el suplemento nutricional Fortimel PlantBased Protein sabor Guisante Menta 90 segundos a 600 w, ponerlo como base del plato y emplatar encima los raviolis.
- Repartir unos puntos de salsa de tomate, espolvorear orégano y queso rallado.
- Servir y disfrutar.

NOTA: Podemos utilizar cualquier tipo de pasta rellena para la elaboración de la receta.

INGREDIENTES (1 PAX)

Salmorejo de guisantes



- 1 botella de Fortimel PlantBased Protein sabor Guisante Menta
- 200 g de tomates maduros
- 50 g de pan
- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- ½ diente de ajo
- 30 g de aceite de oliva virgen extra
- 1 huevo duro
- 1 cucharada de daditos de jamón serrano
- Sal

PREPARACIÓN

- Reservar el huevo duro y el jamón.
- Batir todos los ingredientes junto con el aceite de oliva virgen extra, incluyendo el suplemento nutricional Fortimel PlantBased Protein sabor Guisante Menta hasta conseguir una mezcla homogénea.
- Acompañar con el huevo duro picado y el jamón.
- Servir y disfrutar.



INGREDIENTES (1 PAX)

Espaguetis con pesto de guisantes



- 1 botella de Fortimel PlantBased Protein sabor Guisante Menta
- 100 g de espaguetis
- 20 g de hojas de albahaca fresca
- 20 g de piñones
- ½ diente de ajo
- 40 g de queso parmesano rallado
- Sal

PREPARACIÓN

- Cocer los espaguetis en agua hirviendo con sal el tiempo indicado por el fabricante.
- Triturar todos los ingredientes incorporando poco a poco el suplemento nutricional Fortimel PlantBased Protein sabor Guisante Menta hasta conseguir una salsa pesto espesa.
- Escurrir los espaguetis y mezclar con el pesto.
- Servir y disfrutar.



INGREDIENTES (1 PAX)

Tabulé



- 1 botella de Fortimel PlantBased Protein sabor Guisante Menta
- 100 g de cuscús
- 30 g cebolleta
- 1 tomate
- 1 limón
- 2 ramas de menta fresca o hierbabuena
- 2 ramas de perejil fresco
- 4 aceitunas negras
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

- Poner el suplemento nutricional Fortimel PlantBased Protein sabor Guisante Menta a calentar y, antes de que alcance ebullición, incorporar el cuscús fuera del fuego y tapar.
- Dejar reposar 4 minutos, añadir un poquito de aceite de oliva virgen extra y separar bien con un tenedor.
- Poner en un bol el cuscús y añadir la cebolleta picada muy fina, el tomate en daditos, las aceitunas negras troceadas y las hierbas aromáticas picadas.
- Aliñar con el zumo de limón, sal y pimienta.
- Dejar que repose en la nevera para que se integren los sabores.
- Servir y disfrutar.



INGREDIENTES (2 PAX)

Huevos rellenos con mayonesa de guisante



- 1 botella de Fortimel PlantBased Protein sabor Guisante Menta
- 1 lata pequeña de atún en aceite de oliva
- 4 huevos duros
- 300 ml de aceite de oliva suave
- Sal y pimienta



PREPARACIÓN

- Poner el suplemento nutricional Fortimel PlantBased Protein sabor Guisante Menta en el vaso de la batidora y empezar a batir sin levantar la batidora del fondo.
- Empezar a incorporar el aceite en hilo y, cuando veamos que coge textura y espesa, mover hacia arriba y hacia abajo para terminar de integrar añadiendo un poco de sal.
- Mezclar las yemas con el atún, pimienta y unas cucharadas de la salsa hecha con el suplemento nutricional Fortimel PlantBased Protein sabor Guisante Menta.
- Rellenar las claras y emplatar con más mayonesa en la base del plato o por encima de los huevos.
- Servir y disfrutar.



INGREDIENTES (1 PAX)

Timbal de patata, guisante y langostino



- 1 botella de Fortimel PlantBased Protein sabor Guisante Menta
- 200 g de patatas
- 4 langostinos crudos y pelados
- ½ aguacate
- 1 tomate cherri
- ½ cucharadita de mantequilla
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva virgen extra



PREPARACIÓN

- Cocer las patatas en agua con sal.
- Hacer los langostinos a la plancha con un poco de aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta y ajo en polvo. Reservar.
- Hacer un puré espeso incorporando la patata previamente cocida, la mantequilla y parte del suplemento nutricional Fortimel PlantBased Protein sabor Guisante Menta y pimienta.
- Formar el timbal, poniendo una capa de puré de patata.
- Añadir otra capa de langostinos y otra de aguacate en láminas.
- Terminar con una capa más de puré y un tomate cherri abierto por la mitad.
- Incorporar el resto del suplemento nutricional Fortimel PlantBased Protein sabor Guisante Menta alrededor del timbal.
- Servir y disfrutar.



INGREDIENTES (1 PAX)

Albóndigas de pollo en salsa de guisantes



- 1 botella de Fortimel PlantBased Protein sabor Guisante Menta
- 100 g de carne picada de pollo
- ½ diente de ajo
- 20 g de cebolla
- 20 g de pimiento rojo
- 20 g de pimiento verde
- 50 ml de caldo de pollo
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

- Salpimentar la carne y formar las albóndigas.
- Hacer un sofrito con el diente de ajo, la cebolla, los pimientos picados finos, sal y pimienta.
- Incorporar las albóndigas y el caldo, y dejar cocinar a fuego medio durante 10 minutos.
- Incorporar el suplemento nutricional Fortimel PlantBased Protein sabor Guisante Menta y templar a fuego mínimo sin dejar que hierva.
- Servir y disfrutar.



INGREDIENTES (1 PAX)

Calamares en salsa de guisantes y aguacate



- 1 botella de Fortimel PlantBased Protein sabor Guisante Menta
- 4 calamares pequeños
- ½ aguacate
- 30 g de bacon en daditos
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta
- Qijo en polvo

PREPARACIÓN

- Dorar los dados de *bacon* y reservar.
- Hacer los calamares a la plancha con sal, pimienta y ajo en polvo.
- Calentar el suplemento Fortimel PlantBased Protein sabor Guisante Menta 90 segundos a 600 w.
- Triturar el suplemento nutricional Fortimel PlantBased Protein sabor Guisante Menta con el aguacate, añadir pimienta y comprobar de sal.
- Disponer la crema de base, los calamares encima y repartir los dados de *bacon*.
- Servir y disfrutar.





LA GAMA PLANTBASED MÁS COMPLETA DEL MERCADO

FORTIMEL PLANTBASED PROTEIN



Más de 2 años de experiencia clínica
en la gama PlantBased



**Deliciosos sabores y distintos formatos
multisabor para favorecer la adherencia¹**

**Calabaza
Zanahoria**

C.N.: 506.175

**Guisante
Menta**

C.N.: 505.816

Piña Coco

C.N.: 505.817

Capuchino

C.N.: 505.815

Multisabor

C.N.: 506.215 • (16 Calabaza Zanahoria/16 Guisante Menta)

C.N.: 505.818 • (16 Piña Coco/16 Capuchino)

C.N.: 506.176 • (8 Calabaza Zanahoria/8 Guisante Menta/8 Piña Coco/8 Capuchino)



Reduce un 46 %
la huella de CO₂*

*vs. Fortimel Protein 2 kcal, España.



Puede acceder
a la Ficha Técnica
escaneando
el código QR.

*Sin sustituir la alimentación habitual.

HE: hiperenergético; HP: hiperproteico; SNO: suplemento nutricional oral; SNS: Sistema Nacional de Salud.

Referencias:

1. Product evaluation with N = 420 healthy adults aged above 40 years (2023, UK, Spain).

Material exclusivo para el profesional sanitario.

Este es un producto para usos médicos especiales y debe ser recomendado y supervisado por su profesional sanitario.

