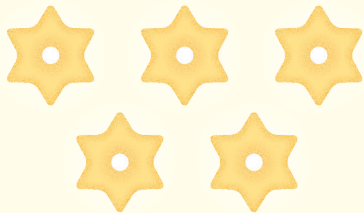


SINEAMIN

le stelline

SINEAMIN

le stelline



PASTA APROTEICA

LOW PROTEIN PASTA

PASTA APROTEICA

MASSA APROTEICA

GLUTEN FREE

**INGREDIENTI** Amido di mais, fecola di patate, amido di riso, emulsionante E471, cartamo. Può contenere tracce di **soia**.

**INGREDIENTS** Maize starch, potato starch, rice starch, emulsifier E471, safflower. May contain traces of **soya**.

**INGREDIENTES** Almidón de maíz, fécula de patata, almidón de arroz, emulgente E471, cártamo. Puede contener **soja**.

**INGREDIENTES** Amido de milho, fécula de batata, amido de arroz, emulsionante E471, cártamo. Pode conter vestígios de **soja**.

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE |**  
**NUTRITIONAL INFORMATION |** **INFORMACIÓN NUTRICIONAL |** **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL \***

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| Valore energetico   Energy          | 1550/ kJ/ |
| Valor energético   Valor energético | 364 kcal  |

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Grassi   Fats   Grasas   Lípidos | 1,3 g |
|----------------------------------|-------|

|                                                                                                                                         |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| di cui acidi grassi saturi   of which saturated fatty acids   de las cuales ácidos grasos saturados   dos quais ácidos gordos saturados | 0,3 g |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

|                                                                         |        |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|
| Carboidrati   Carbohydrates   Hidratos de carbono   Hidratos de carbono | 87,4 g |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|

|                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| di cui zuccheri   of which sugars   de los cuales azúcares   dos quais açúcares | 0,3 g |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|

|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| Fibra alimentare   Fiber   Fibra alimentaria   Fibra alimentar | 1,0 g |
|----------------------------------------------------------------|-------|

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| Proteine   Proteins   Proteínas   Proteínas | 0,5 g |
|---------------------------------------------|-------|

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Sale   Salt   Sal   Sal | <0,05 g |
|-------------------------|---------|

|                                                                        |        |
|------------------------------------------------------------------------|--------|
| pari a sodio   equal to sodium   de los cuales sodio   das quais sódio | <20 mg |
|------------------------------------------------------------------------|--------|

**MINERALI | MINERALS | MINERALES | MINERAIS \***

|                                          |        |
|------------------------------------------|--------|
| Fosforo   Phosphorus   Fósforo   Fósforo | <20 mg |
|------------------------------------------|--------|

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| Potassio   Potassium   Potasio   Potássio | <20 mg |
|-------------------------------------------|--------|

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Sodio   Sodium   Sodio   Sódio | <20 mg |
|--------------------------------|--------|

**AMINOACIDI | AMINO ACIDS | AMINOÁCIDOS | AMINOÁCIDOS \***

|                                                            |        |
|------------------------------------------------------------|--------|
| Fenilalanina   Phenylalanine   Fenilalanina   Fenilalanina | <10 mg |
|------------------------------------------------------------|--------|

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| Tirosina   Tyrosine   Tirosina   Tirosina | <20 mg |
|-------------------------------------------|--------|

\* x 100 g di prodotto | per 100 g of product | por 100 g de producto | p/ 100 g de produto

Alimento a fini medici speciali | Food for special medical purposes |

Alimento para usos médicos especiales | Alimento para fins medicinais específicos

**IT Indicazioni** Per la gestione dietetica di soggetti con insufficienza renale cronica e aminoacidopatie metaboliche. La pasta Sineamin® è inoltre indicata nelle diete aproteiche, prive di glutine ed a basso contenuto di sodio, potassio e fosforo.

**Modalità di conservazione** Conservare il prodotto in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce e da fonti dirette di calore. Il termine minimo di conservazione si riferisce al prodotto correttamente conservato, in confezione integra.

**Avvertenze importanti** Sineamin® deve essere usato sotto controllo medico. Sineamin® non può essere utilizzato come unica fonte di alimentazione. La presenza di cartamo, di origine naturale, in Sineamin® può portare a variazioni di intensità di colore da un lotto all'altro.

**Consigli per la cottura** Portare ad ebollizione un'abbondante quantità d'acqua (almeno un litro ogni 100 g di pasta), aggiungere sale (solo se approvato dal medico), versare la pasta e agitare energicamente. Cuocere a fuoco vivo per il tempo indicato nella confezione. Il tempo di cottura è comunque modificabile secondo le preferenze personali: si consiglia di assaggiare la pasta per la valutazione del livello di cottura desiderato.

**EN Indications** For the dietary management of individuals with chronic kidney failure and metabolic aminoacidopathies. Sineamin® pasta is also indicated in protein-free and gluten-free diets, and has a low content of sodium, potassium, and phosphorus.

**Storage conditions** Store the product in a cool and dry place, away from light and sources of direct heat. The minimum durability date refers to the product in an unopened, correctly stored package.

**Important warnings** Sineamin® must be used only under medical supervision. Sineamin® cannot be used as one's only source of food. The presence of safflower, of natural origin, in Sineamin® can lead to variation in color intensity between batches.

**Cooking suggestions** Boil an abundant amount of water (at least a liter for each 100 g of pasta), add salt (only if approved by the physician), add the pasta, and stir energetically. Cook on a high flame for the time indicated on the package. In any event, cooking time can be modified according to individual preference: it is recommended that pasta is tasted to assess the desired level of cooking.

 **6-8 min** **500 g e**  
**17.64 oz**

**ES Indicaciones** Pasta aproteica, sin gluten y con bajo contenido de sodio, potasio y fósforo indicada para el manejo dietético de sujetos con insuficiencia renal crónica y aminoacidopatías metabólicas.

**Modo de conservación** Conservar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz y de fuentes directas de calor. La fecha de consumo preferente se refiere al producto correctamente conservado, en su envase sin abrir.

**Aviso importante** Para el manejo dietético de sujetos con insuficiencia renal crónica y aminocidopatías metabólicas. Sineamin® debe ser utilizado bajo control médico.

Sineamin® no puede ser empleado como única fuente de alimentación. La presencia de cártamo, de origen natural, en Sineamin® puede provocar variaciones de intensidad en el color de un lote a otro.

**Consejos para la cocción** Hervir una cantidad abundante de agua (al menos 1 litro por cada 100 g de pasta), añadir sal (solo si lo aprueba el médico), verter la pasta y agitar enérgicamente. Cocinar a fuego alto durante el tiempo indicado en el envase. El tiempo de cocción puede modificarse según las preferencias personales: se aconseja probar la pasta para evaluar el nivel de cocción deseado.

**PT Indicações** Para a gestão nutricional de pessoas com insuficiência renal crónica e patologias metabólicas relacionadas com aminoácidos. A massa Sineamin® também é indicada em dietas aproteicas, isento de glúten, e com baixo teor de sódio, potássio e fósforo.

**Condições de conservação** Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de fontes diretas de calor.

A data de durabilidade mínima refere-se ao produto conservado corretamente na embalagem original fechada.

**Advertências importantes** Sineamin® deve ser utilizado sob supervisão médica. Sineamin® não pode ser utilizado como fonte única de alimentação. No Sineamin® a presença de cártamo, de origem natural, pode levar a variações na intensidade da cor, de um lote para outro.

**Modo de preparação** Em água abundante e a ferver (pelo menos 1 litro por 100 g de massa), adicionar sal (apenas se aprovado pelo médico), colocar a massa e agitar energicamente. Cozinhar em chama alta durante o tempo indicado na embalagem. O tempo de cozedura pode ser alterado de acordo com as preferências pessoais: é aconselhável provar a massa para avaliar o ponto de cozedura desejado.

Astuccio PAP 21 • Carta

Busta PPS • Plastica

Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo comune.