



Výborná chuť vychádza z tradície

KVALITNÉ BEZGLUTÉNOVÉ VÝROBKY PRE CELIATIKOV,
ALERGIKOV A FENYLKETONURIKOV



NOVALIM®

UŽ 25 ROKOV DODÁVAME VYSOKOKVALITNÉ A CHUTNÉ
BEZGLUTÉNOVÉ A NÍZKOBIELKOVINOVÉ POTRAVINY, KTORÉ
VYRÁBAME V ŠPECIALIZOVANÝCH PREVÁDZKACH. **ABY SME
ZARUČILI ICH ABSOLÚTNU BEZPEČNOSŤ, POUŽÍVAME
PRI VÝROBE IBA PRIRODZENÉ BEZGLUTÉNOVÉ
A BEZPŠEŇIČNÉ SUROVINY.**

PRE KOHO SÚ NAŠE VÝROBKY URČENÉ?

- PRE CELIATIKOV
- PRE ĽUDÍ S ALERGIOU NA PŠENICU
- PRE ĽUDÍ S NECELIAKÁLNOU GLUTÉNOVOU SENZITIVITOU (NCGS)
- PRE FENYLKETONURIKOV (NÍZKOBIELKOVINOVÝ SORTIMENT)
- PRE VŠETKÝCH, KTORÍ DRŽIA BEZGLUTÉNOVÚ DIÉTU



www.novalim.sk

ČO JE CELIAKIA?



Celiakia je autoimunitné ochorenie prejavujúce sa neznášanlivosťou bielkoviny gluténu (lepku). Pri konzumácii potravín s obsahom gluténu dochádza u celiatika k imunitnej reakcii v tenkom čreve, atrofii (vyhladeniu) klkov a poškodeniu sliznice čрева. Pri zistení celiakii sa vyžaduje striktné dodržiavanie bezgluténovej diéty.

Diagnostika celiakie

Po detekcii zvýšenej hladiny špecifických autoprotilátok v krvi nasleduje biopsia tenkého čрева u gastroenterológa. Z odobratej vzorky sliznice tenkého čрева možno celiakiu jednoznačne potvrdiť alebo vyvrátiť.

ČO JE ALERGIA NA PŠENICU?

Je potravinová alergia, prejavujúca sa neznášanlivosťou pšenice. U alergikov dochádza k nadmernej tvorbe špecifických protilátok (imunoglobínov E) v krvi a prehnanej imunitnej reakcii organizmu. Je nutné dodržiavanie bezpšeničnej diéty.

Vyšetrenie na alergiu na pšenicu

Na základe krvných odberov sa zistí zvýšená hladina imunoglobínov E. Ďalej pacient podstúpi tzv. Prick-test. Na predlaktie sa aplikuje vzorka alergénu, ktorá sa „rozdráždí“ ihlou a pokiaľ miesto opuchne/sčervená, signalizuje to alergickú reakciu.

ČO JE FENYLKETONÚRIA?

Fenylketonúria je metabolická porucha znemožňujúca odbúravanie aminokyseliny fenylalanínu. Vzniká na základe mutácie špecifického génu nachádzajúceho sa na 12. chromozóme. Toto zriedkavé dedičné ochorenie sa vyskytne iba v prípade, že jedinec získa zmutovaný gén od matky aj otca.

Vyšetrenie na fenylketonúriu

Fenylketonúria sa spravidla diagnostikuje pri narodení pomocou novorodeneckého skríningu (odber kvapky krvi). Zo vzorky sa určí hladina fenylalanínu v krvi. Ak je vyššia ako 150 $\mu\text{mol/l}$ aj po zopakovaní vyšetrenia, realizujú sa genetické testy.



ČO JE NCGS – neceliakálna gluténová senzitivita

Napriek tomu, že títo ľudia nie sú celiatici ani alergici, majú problémy rôzneho druhu po použití obilnín obsahujúcich glutén. Neceliakálna gluténová senzitivita sa neprejavuje žiadnymi špecifickými laboratórnymi zmenami. Vylúčením gluténu zo stravy sa však ľuďom s NCGS viditeľne uľaví.



UŠETRITE NA NAŠICH VÝROBKOCH

Ľudia s celiakiou alebo alergiou na pšenicu si väčšinu výrobkov z nášho sortimentu môžu zakúpiť v lekárňach a čiastočne im ich hradí zdravotná poisťovňa.

Takisto aj fenyketonurici majú väčšinu našich nízkobielkovinových výrobkov čiastočne hrađenú. Mesačný hmotnostný limit preskripcie pre dospelého človeka je 10 kg múky; 2 kg cestovín; 0,5 kg potravinových surovín (strúhanka, krupica a i.) a 6 kusov doplnkových potravín (kexy a i.).

Pozrite si zoznam výrobkov a vyberte si podľa svojej chuti.

NÍZKOBIELKOVINOVÉ VÝROBKY

Výrobok	Kód prid. Minister.	Hmotnosť	Váš doplatok
APROMIX, nízkobielkovin. múka (fenylalanín 20 mg)	D0174	1 000 g	0,32 €
APROMIX plus, nízkobielkovin. múka (fenylalanín 6 mg)	D0195	1 000 g	2,08 €
APROMIX-T plus, nízkobielk. múka tmavá (fenylalanín 10 mg)	D0193	1 000 g	2,08 €
APROCEL, nízkobielkovinové cestoviny (všetky tvary)	D0181	250 g	1,23 €
DIÉTNE OBLÁTKY nízkobielkovinové	D0182	100 g	2,18 €

BEZGLUTÉNOVÉ VÝROBKY

Výrobok	Kód prid. Minister.	Hmotnosť	Váš doplatok
PROMIX-CH, bezgluténová zmes na chlieb	D0170	1 000 g	0,87 €
PROMIX-PK, bezgluténová zmes na pečivo	D0171	1 000 g	0,87 €
PROMIX-UNI, univerzálna bezgluténová múka	D0172	1 000 g	1,23 €
PROMIX-T, tmavá bezgluténová múka	D0173	1 000 g	1,23 €
PROMIX-forte, silná bezgluténová múka	D0194	1 000 g	1,85 €
PROMIX-Alfa, univerzálna mineralizovaná bezgluténová múka	D0872	1 000 g	1,51 €
PROMIX-Beta, racionálna mineralizovaná bezgluténová múka	D0873	1 000 g	1,51 €
PROMIX-CH špeciál, bezgluténová zmes na chlieb	D0408	1 000 g	0,40 €
PROMIX-PK špeciál, bezgluténová zmes na pečivo	D0407	1 000 g	0,40 €
PROMIX-UNI komfort, zmes pre automatické piecky	D0337	400 g	0,93 €
KNEDĽA bezgluténová v prášku	D0272	250 g	0,70 €
MUFFIN bezgluténový v prášku	D0335	300 g	1,23 €
KRUPICA bezgluténová v prášku	D0175	500 g	2,05 €
STRÚHANKA bezgluténová pečivová	D0254	350 g	1,83 €
PROCEL, bezgluténové cestoviny (všetky tvary)	D0180	250 g	1,05 €
CHLIEB bezgluténový trvanlivý (tmavý)	D0251	360 g	1,53 €
CHLIEB bezgluténový trvanlivý (svetlý)	D0185	360 g	1,53 €
LINSI-chlieb bezgluténový s ľanom	D0874	300 g	1,15 €
KNEDĽA bezgluténová parená	D0876	320 g	2,18 €
BUCHTY bezgluténové parené	D0877	320 g	2,54 €
LIMKY, diétne kexy vanilkové neplnené	D0252	150 g	1,98 €
LIMKY, diétne kexy vanilkové plnené	D0252	150 g	1,98 €
LIMKY, diétne kexy kakaové neplnené	D0253	150 g	1,98 €
LIMKY, diétne kexy kakaové plnené	D0253	150 g	1,98 €
MÜSLI bezgluténové s hrozienkami, granulované	D0340	200 g	1,89 €

BEZGLUTÉNOVÉ PEČIVO Z PROMIX-FORTE

- 400 g PROMIX-FORTE
 - 3 dcl vlažnej vody
- 1/2 kocky droždia (20 g)
 - cukor, soľ, ocot
 - rastlinný olej (tuk)



ELEKTRICKÁ RÚRA

1. V 1/2 dcl vlažnej vody rozpustíme 20 g čerstvého droždia (1/2 kocky), pridáme kopcovitú lyžičku cukru a necháme aktivovať asi 10 minút (kvások).
2. Do zvyšnej vody (2,5 dcl) pridáme 1 lyžičku soli a lyžičku octu a zamiešame.
3. V miske nasucho zamiešame 400 g PROMIX-FORTE s chlebovým korením alebo inými prísadami a pridáme kvások, zvýšnu vodu so soľou a octom a 5 lyžíc oleja (30 g tuku).
4. Miesime 4-5 minút, až vznikne hladké cesto. Necháme ho prikryté 5 minút odležať.
5. Cesto rozdělíme a vyformujeme do požadovaného tvaru (bochník, žemľa, rožok a pod.), vložíme do formy alebo voľne položíme na plech a necháme kysnúť na teplom mieste 20-30 minút, až asi zdvojnásobi objem. Cesto počas kysnutia 2-3-krát navlhčíme vlažnou vodou, z toho raz tesne pred vloženíom do rúry.
6. Pečieme v predhriatej rúre pri 200°C, chlieb asi 40 minút, žemle a menšie pečivo 15-20 minút.

AUTOMATICKÁ PEKÁREŇ

Do nádoby na pečenie dáme 3 dcl vlažnej vody, do ktorej pridáme cukor, soľ, ocot a olej. Bez miešania opatrne vypsme 400 g múky PROMIX-FORTE a nakoniec 7 g sušeného droždia. Nastavíme 2-hodinový bezgluténový (bezlepkový) program (tmavá kôrka).



...Doprajte si
to, čo iní,
aj keď trochu inak...