



# VAMOS A COCINAR JUNTOS



**Proklein.**  
**NET**

La preparación de estas recetas modifica el aporte nutricional del producto Proklein NET.  
Consulte con su profesional en nutrición o pediatra, si las puede incorporar en su alimentación.

# Proklein.

NET



Pág. **03-04**

Medidas

Pág. **05-06**

Sorbete de limón, coco y mango

Pág. **07-08**

Smoothie de zanahoria y naranja

Pág. **09-10**

Helado rápido de fruta con toques de chocolate

Pág. **11-12**

Helado rápido de frutos rojos

Pág. **13-14**

Sopa de tomate

Pág. **15-16**

Postre de galletas y coco

Pág. **17-18**

Crema fría de chocolate y vainilla



# Guía de Medidas\*

## Medidas cucharas



Una cucharada (de 13 a 15 g aprox.)



$\frac{1}{2}$  Cucharada (de 6 a 7.5 g aprox.)



Una cucharadita colmada (de 3 a 5 g aprox.)



$\frac{1}{2}$  Cucharadita (1.5 a 2.5 g aprox.)



$\frac{1}{4}$  de cucharadita (0,5 a 1 g aprox.)

\*Equivalen a medidas aproximadas.



## Medidas vaso o taza

$\frac{1}{2}$  Vaso o taza  
100 ml aprox.



1 Vaso o taza  
200 ml aprox.



# Sorbete de limón, coco y mango

## Ingredientes


### Proklein NET sabor Vainilla


5 Medidas

 Agua  
½ Taza o 100 ml

 Mango maduro  
¼ Unidad o 40 g

 Coco rallado  
2 Cucharaditas o 10 g

 Limón común pelado  
y sin la parte blanca  
½ Unidad

 Yerbabuena  
2 Hojas

 Hielo  
½ Taza

## Preparación

- 1 Licuar el **Proklein NET** con el agua hasta conseguir una textura de batido.
- 2 Luego adicionar las frutas, la yerbabuena y el hielo y licuar nuevamente hasta obtener un batido homogéneo.
- 3 Servir bien frío.

### Información Nutricional

1 porción de Sorbete de limón,  
coco y mango con **Proklein NET**

Tamaño por porción 300 ml

Cantidad por porción		Calorías de la grasa 120	
Calorías	333	Valor Diario*	
<b>Grasa Total</b>	13 g	<b>20 %</b>	
Grasa Saturada	4 g	21 %	
<b>Colesterol</b>	0 mg	<b>0 %</b>	
<b>Sodio</b>	246 mg	<b>10 %</b>	
<b>Carbohidrato Total</b>	41 g	<b>14 %</b>	
Fibra dietaria	5 g	18 %	
Azúcares	7 g		
<b>Proteína</b>	14 g		
<b>Vitamina A</b>	18 %	<b>Vitamina C</b>	150 %
<b>Calcio</b>	48 %	<b>Hierro</b>	35 %

\*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Nota: El contenido nutricional aproximado se calculó de acuerdo a las cantidades descritas en la receta. Los porcentajes de valor diario se calcularon con un promedio de la RDA en las edades de 9-13 años y 14-18 años.



La preparación de esta receta modifica el aporte nutricional del producto Proklein NET. Consulte con su médico o nutricionista, si las puede incorporar en su alimentación.

# Smoothie de zanahoria y naranja

## Ingredientes

### Proklein NET sabor Vainilla

5 Medidas



Zumo de naranja  
2 Cucharadas o 30 g



Jengibre rallado  
¼ Cucharadita o 1 g



Hielo  
½ Taza



Zanahoria cortada en cubos  
3 Cucharadas o 50 g



Agua  
½ Taza o 100 ml

## Preparación

- 1 Llevar todos los ingredientes a una licuadora y procesar hasta obtener una bebida espesa homogénea.
- 2 Servir bien frío.



porción

### Información Nutricional

1 porción de Smoothie de zanahoria y naranja con Proklein NET

Tamaño por porción 300 ml

#### Cantidad por porción

Calorías 283	Calorías de la grasa 90
Valor Diario*	
Grasa Total 10 g	15 %
Grasa Saturada 1 g	6 %
Colesterol 0 mg	0 %
Sodio 276 mg	12 %
Carbhidrato Total 36 g	12 %
Fibra dietaria 2 g	9 %
Azúcares 5 g	
Proteína 13 g	
Vitamina A 61 %	Vitamina C 69 %
Calcio 48 %	Hierro 31 %

\*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Nota: El contenido nutricional aproximado se calculó de acuerdo a las cantidades descritas en la receta. Los porcentajes de valor diario se calcularon con un promedio de la RDA en las edades de 9-13 años y 14-18 años.



La preparación de esta receta modifica el aporte nutricional del producto Proklein NET. Consulte con su médico o nutricionista, si las puede incorporar en su alimentación.

# Helado rápido de fruta con toques de chocolate

## Ingredientes

### Proklein NET sabor Vainilla

5 Medidas



1 Banano partido a la mitad  
½ Unidad o 40 g



Mango maduro en cubos  
2 Cucharadas o 30 g



Pulpa de maracuyá sin azúcar  
1 Cucharada o 15 g



Agua  
2 Cucharadas o 30 ml



Cocoa  
¼ Cucharadita

## Preparación

- 1 Pelar el banano, llevar a una bolsa plástica o un recipiente hermético y congelar durante 2 horas.
- 2 Mezclar el mango con la pulpa de maracuyá y llevar a congelación durante 2 horas.
- 3 Pasado el tiempo de congelación, disponer las frutas congeladas en una licuadora o procesador de alimentos y comenzar a triturar adicionando el agua y el **Proklein NET** poco a poco, procesar hasta obtener la textura de helado, si queda muy suave, se puede llevar una hora al congelador antes de servir.
- 4 Servir y espolvorear con cocoa.

### Información Nutricional

1 porción de Helado rápido de fruta con toques de chocolate con **Proklein NET**

Tamaño por porción 160 g

Cantidad por porción	
Calorías 323	Calorías de la grasa 90
Valor Diario*	
Grasa Total 10 g	15 %
Grasa Saturada 1,5 g	7 %
Colesterol 0 mg	0 %
Sodio 246 mg	10 %
Carbohidrato Total 45 g	15 %
Fibra dietaria 3 g	12 %
Azúcares 4 g	
Proteína 14 g	
Vitamina A 25 %	Vitamina C 110 %
Calcio 48 %	Hierro 35 %

\*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Nota: El contenido nutricional aproximado se calculó de acuerdo a las cantidades descritas en la receta. Los porcentajes de valor diario se calcularon con un promedio de la RDA en las edades de 9-13 años y 14-18 años.



porción

La preparación de esta receta modifica el aporte nutricional del producto Proklein NET. Consulte con su médico o nutricionista, si las puede incorporar en su alimentación.

# Helado rápido de frutos rojos

## Ingredientes

### Proklein NET sabor Vainilla

5 Medidas



1 Banano partido a la mitad  
½ Unidad o 40 g



Agraz o mortiño  
1 Cucharada o 15 g



Fresa  
1 Unidad u 8 g



Agua  
4 Cucharadas o 50 ml



Mora  
1 Cucharada o 15 g

## Preparación

- 1 Pelar el banano, llevar a una bolsa o recipiente plástico y congelar por 2 horas.
- 2 Limpiar y lavar los frutos rojos y congelar durante 2 horas.
- 3 Llevar el agua y el **Proklein NET** a licuar e ir adicionando poco a poco las frutas congeladas hasta obtener una textura de helado homogénea.
- 4 Si queda un poco ligero, llevar al congelador durante una hora.
- 5 Servir.



porción

### Información Nutricional

1 porción de Helado rápido  
de frutos rojos con **Proklein NET**

Tamaño por porción 180 g

Cantidad por porción

Categorías		Categorías de la grasa 80	
Valor Diario*			
<b>Grasa Total</b> 9 g		<b>15 %</b>	
Grasa Saturada 1,5 g		6 %	
<b>Colesterol</b> 0 mg		<b>0 %</b>	
<b>Sodio</b> 246 mg		<b>10 %</b>	
<b>Carbhidrato Total</b> 40 g		<b>13 %</b>	
Fibra dietaria 3 g		10 %	
Azúcares 3 g			
<b>Proteína</b> 13 g			
<b>Vitamina A</b> 25 %	<b>Vitamina C</b> 90 %		
<b>Calcio</b> 48 %	<b>Hierro</b> 35 %		

\*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

**Nota:** El contenido nutricional aproximado se calculó de acuerdo a las cantidades descritas en la receta. Los porcentajes de valor diario se calcularon con un promedio de la RDA en las edades de 9-13 años y 14-18 años.






La preparación de esta receta modifica el aporte nutricional del producto Proklein NET. Consulte con su médico o nutricionista, si las puede incorporar en su alimentación.







# Sopa de tomate

## Ingredientes

### Proklein NET sabor Vainilla

5 Medidas

-  Aceite de oliva o canola  
½ Cucharadita o 2 ml
-  Ajo picado  
½ Cucharadita o 2 g
-  Cebolla roja picada  
2 Cucharaditas o 10 g
-  Zanahoria picada  
2 Cucharaditas o 10 g
-  Tomate maduro picado  
1 Unidad grande o 100 g

-  Orégano  
¼ Cucharadita o 1 g
-  Sal baja en sodio  
¼ Cucharadita o 1 g
-  Pimienta  
1/8 Cucharadita o 0,5 g (pizca)
-  Paprika (opcional)  
¼ Cucharadita o 1 g
-  Agua  
1 Taza o 200 ml
-  Albahaca picada  
1 Cucharadita

## Preparación

- 1 Calentar una olla pequeña y adicionar el aceite, el ajo, la cebolla y la zanahoria, sofreír a fuego medio durante 5 minutos, revolviendo constantemente para que no se quemen los alimentos.
- 2 Pasado el tiempo, adicionar el tomate y los condimentos, bajar el fuego y continuar sofrriendo por 2 minutos, luego adicionar la mitad del agua y dejar cocinar por 8 minutos a fuego bajo. Retirar y esperar a que baje un poco la temperatura.
- 3 Llevar lo anterior a una licuadora y procesar durante un minuto.
- 4 Añadir el resto del agua a la licuadora junto con el **Proklein NET** y procesar nuevamente por 2 minutos.
- 5 Servir tibia y decorar con la albahaca por encima.

### Información Nutricional

1 porción de Sopa de tomate  
con **Proklein NET**

Tamaño por porción 300 ml

Cantidad por porción

Calorías 303 **Calorías de la grasa 110**

Valor Diario\*

**Grasa Total** 12 g **18 %**

Grasa Saturada 1,5 g 8 %

**Colesterol** 0 mg **0 %**

**Sodio** 446 mg **19 %**

**Carbohidrato Total** 36 g **12 %**

Fibra dietaria 3 g 11 %

Azúcares 4 g

**Proteína** 14 g

**Vitamina A** 49 % **Vitamina C** 100 %

**Calcio** 48 % **Hierro** 35 %

\*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Nota: El contenido nutricional aproximado se calculó de acuerdo a las cantidades descritas en la receta. Los porcentajes de valor diario se calcularon con un promedio de la RDA en las edades de 9-13 años y 14-18 años.

# Postre de galletas y coco

## Ingredientes

### Proklein NET sabor Vainilla

5 Medidas



Agua

½ Taza o 100 ml



Spezante

3 cucharadas



Esencia de vainilla

½ Cucharadita o 1.5 g



Coco deshidratado

1 Cucharadita o 15 g



Galletas sin azúcar

tamaño tipo soda

2 Unidades



Ralladura de limón

½ Cucharadita o 1.5 g

## Preparación

- 1 Licuar el **Proklein NET** junto con el agua y la esencia de vainilla. Parar, adicionar el Spezante y licuar nuevamente hasta que la mezcla quede espesa y homogénea.
- 2 En una refractaria o molde de postre, disponer en capas la crema y las galletas iniciando con la crema **Proklein NET**, galleta, capa de crema, galleta y finaliza con otra de crema.
- 3 Servir frío y espolvorear la ralladura de limón, el coco deshidratado y si desea galletas trituradas.



porción

### Información Nutricional

1 porción de Postre de galletas y coco  
con **Proklein NET**

Tamaño por porción 190 g

#### Cantidad por porción

Calorías 423 Calorías de la grasa 130

#### Valor Diario\*

Grasa Total 14 g **21 %**

Grasa Saturada 2,5 g 13 %

Colesterol 0 mg **0 %**

Sodio 416 mg **17 %**

Carbohidrato Total 50 g **17 %**

Fibra dietaria 1 g 4 %

Azúcares <1 g

Proteína 14 g

Vitamina A 12 % Vitamina C 69 %

Calcio 48 % Hierro 31 %

\*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Nota: El contenido nutricional aproximado se calculó de acuerdo a las cantidades descritas en la receta. Los porcentajes de valor diario se calcularon con un promedio de la RDA en las edades de 9-13 años y 14-18 años.

La preparación de esta receta modifica el aporte nutricional del producto Proklein NET. Consulte con su médico o nutricionista, si las puede incorporar en su alimentación.

# Crema fría de chocolate y vainilla

## Ingredientes

### Proklein NET sabor Vainilla

5 Medidas



Cocoa

1 Cucharadita o 5 g



Agua

½ Taza o 100 ml



Esencia de vainilla

½ Cucharadita o 1.5 g



Spezante

2 Cucharadas



Fresa

1 Unidad

## Preparación

- 1 Licuar el **Proklein NET** junto con la cocoa, el agua, la esencia de vainilla y el Spezante.
- 2 Llevar la mezcla a una copa o molde de su elección.
- 3 Si lo desea suministrar frío.
- 4 Servir con cubitos de fresa por encima y disfrutar.



**Nota:** La fresa puede ser cambiada por otro fruto rojo o frutas algo ácidas como el maracuyá o la gulupa.

Nota: En el caso de no poseer el producto Spezante, se puede cambiar por dos cucharadas de fécula de maíz; para usarlas se deben diluir previamente en el agua para luego calentarla en el microondas o en una olla, una vez la mezcla este espesa, licuar con el resto de los ingredientes.

### Información Nutricional

1 porción de Crema fría de chocolate y vainilla con **Proklein NET**

Tamaño por porción 180 g

#### Cantidad por porción

Calorías 333

Calorías de la grasa 90

#### Valor Diario\*

Grasa Total 10 g

30 %

Grasa Saturada 1,5 g

8 %

Coolesterol 0 mg

0 %

Sodio 286 mg

11 %

Carbohidrato Total 51 g

17 %

Fibra dietaria 2 g

6 %

Azúcares 1 g

Proteína 14 g

Vitamina A 12 %

Vitamina C 69 %

Calcio 48 %

Hierro 31 %

\*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Nota: El contenido nutricional aproximado se calculó de acuerdo a las cantidades descritas en la receta. Los porcentajes de valor diario se calcularon con un promedio de la RDA en las edades de 9-13 años y 14-18 años.



1 porción

La preparación de esta receta modifica el aporte nutricional del producto Proklein NET. Consulte con su médico o nutricionista, si las puede incorporar en su alimentación.

# Proklein.

**NET**

Sin adición  
de sacarosa  
ni sólidos  
de jarabe  
de maíz



Diseñado para  
**ADOLESCENTES**

10 a 18 años



**+ Más proteína**

Lata 420g

7 porciones

Agite la lata antes de abrir y preparar el producto.

**Boydorr**  
NUTRITION FOR LIFE



Encuentra la línea  
nutricional Pediátrica en:



Consulta con tu pediatra o nutricionista.

**Proklein NET** Alimento para propósitos médicos especiales polimérico, en polvo, a base de maltodextrina y proteína de suero de leche con aceite de canola, EPA, DHA, vitaminas y minerales, para dar soporte nutricional a personas entre los 4 y 18 años con desnutrición protéico-calórica moderada o severa secundaria a VIH en etapa SIDA, enfermedad inflamatoria intestinal, estado crítico o sepsis, quemaduras a partir de grado II, parálisis cerebral, secuelas de trauma craneoencefálico, cáncer en estadios III y IV, leucemia aguda linfoblástica, leucemia mieloide aguda, linfoma no Hodgkin, neuroblastoma, tumor de Wilms, tumor cerebral, tumor óseo, y hepatoblastoma, en donde no se logran cumplir los requerimientos nutricionales o metabólicos con una alimentación normal o modificada. **Registro Sanitario INVIMA RSA-000715D-2018**

AVISO LEGAL: Este documento es para uso informativo y educacional, no reemplaza la valoración del profesional de salud ni la necesidad de decisiones clínicas adecuadas para cada caso. Los contenidos, el material gráfico, publicitario, fotográfico, de multimedia, audiovisual y de diseño, así como todos los signos distintivos en este documento son de propiedad o cuenta con licencia en favor de BOYDORR S.A.S., y están protegidos por derechos de autor y/o propiedad industrial; por lo que el uso, reproducción, total o parcial, o distribución, por cualquier medio requiere autorización previa y escrita por parte de dicha sociedad.