

とろみ調整食品

ベス
トロミ

Bes Toromi



あたたかいお茶、牛乳、味噌汁などにも使えます

特長

- ▶ 色、味、香りを損なわない。
- ▶ 溶けやすく、トロミのつきが早い。
- ▶ ベタツキが少ない。



2kg

ベストロミのご使用方法

簡単

スピーディ

先にかき混ぜながら、「ベストロミ」を加えてください。



- ①先に飲み物をしっかりかき混ぜながらベストロミを少しずつ加えます。
- ②20秒～30秒更にかき混ぜてください。
- ③数分でトロミの状態が安定します。必ずトロミの状態を確認してからお召し上がりください。

ポイント

トロミがつきにくいもの(牛乳/果汁飲料/濃厚流動食/乳酸飲料など)

- トロミのつきにくい飲料は一度溶かしてから、5分～10分置いた後、再度かき混ぜてください。(飲み物によってトロミのつく早さは異なります。)

ポイント

トロミの調整方法

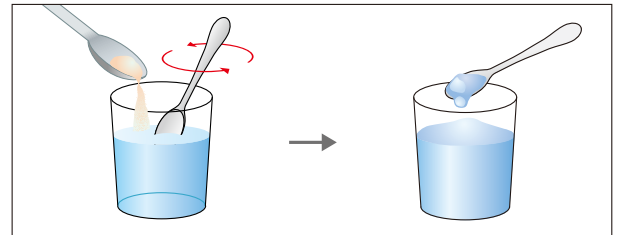
- トロミを弱くしたい時は同じ飲料で薄め、よくかき混ぜてください。
- トロミを強くしたい時は濃いトロミ液を別に作り、加えた後よくかき混ぜてください。(一度、トロミをつけた飲み物に再度、粉末を加えると、ダマになりやすいのでご注意ください。)

ポイント

ご使用の注意

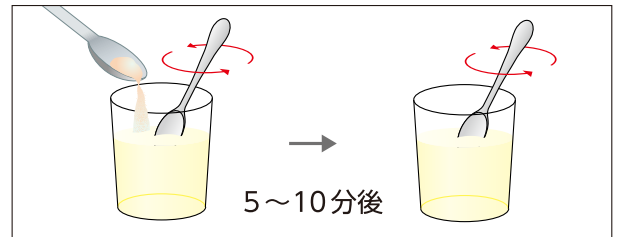
※温かい飲料は、冷たい飲料よりダマになりやすいので、素早くかき混ぜてください。 ※ダマが出来てしまったら、必ず取り除いてください。
※入れ過ぎるとトロミが強くなりすぎて危険です。決められた分量を守ってご使用ください。

- 飲み物をかき混ぜながら、少しずつ適量の「ベストロミ」を加えてください。
- 水やお茶等の飲料100mlあたり、1～3gを目安にご使用ください。



薄いトロミ 1g 中間のトロミ 2g 濃いトロミ 3g

- 牛乳や濃厚流動食などはトロミがつきにくいので、一度かき混ぜた後5～10分置き、再度良くかき混ぜてください。



栄養成分表	エネルギー kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物		ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	リン mg	鉄 mg	食塩相当量 g	
					糖質 g	食物繊維 g							
ベストロミ	100gあたり	307	7.8	0.5	0	64.9	22.7	1500	31	250	58	0.3	3.8



- 適切なトロミの目安は食べる方によって異なりますので、必要に応じて専門の医師、管理栄養士、言語聴覚士等にご相談の上ご使用ください。
- とろみ調整食品を使用することで、飲み込んだ飲食物が誤って気管に入り込むこと(誤嚥)を確実に防げるものではありません。
- 粉のまま絶対に食べないでください。のどに詰まる恐れがあります。
- 介助の必要な方やお子様の手の届かないところに保管してください。

○原材料：デキストリン（国内製造）/増粘多糖類 ●賞味期限：製造後2年 ●荷姿：2kg袋×4/ケース
○アレルギー（特定原材料等28品目）：該当なし

販売者・お問合せ先

株式会社ギフト

[本社] 〒553-0006
大阪府大阪市福島区吉野4丁目21-19 アイメックスビル5階
TEL:06-6463-0345 FAX:06-6463-0348
<https://www.gift-k.co.jp>

お取り扱い先