

RICETTARIO

Dieta Chetogenica



Keto Vie
Everyday is Everything





INDICE

Focaccia e pizza	4
Pane e panini	5
Pasta fresca	6
Ciambellone rustico	7
Frollini	8
Castagnole.....	9
Cheesecake alle Fragoline	10
Sbriciolata al cacao.....	11
Muffin limone e cioccolato	12
Biscotti cookies	13
Crepes dolce/salato	14
Torta pan di spagna	15
Bignè	16
Brownies	17
Crostata	18
Crema pasticcera.....	20
Profili nutrizionali di KetoVie	26
Profilo nutrizionale della farina KWIK MIX.....	28

Ricette per la dieta chetogenica

Focaccia e Pizza

Dosi per 1 porzione



rapporto
chetogenico



rapporto
chetogenico

Ingredienti per l'impasto

- 170g di Farina Kwik Mix
- 5g di Farina di grano
- 10 g di Addensante Master Mix KD
- 120 ml circa di acqua
- 15 g di olio extravergine di oliva
- aggiungere sale q.b.

Ingredienti per il condimento

- 60 g di passata di pomodoro (aggiungere sale q.b.)
- 60 g di mozzarella
- 20 g di olio extravergine di oliva

Esecuzione

Versare in una ciotola farina, addensante, sale e olio. Mescolare, versando l'acqua a filo, fino ad ottenere un composto omogeneo. Imburrare una teglia dal diametro di 30 cm e modellarvi il composto (si consiglia l'utilizzo di guanti) Cottura focaccia: cuocere in forno preriscaldato a 250°C per circa 15 minuti sul ripiano centrale.

Cottura base pizza: cuocere in forno preriscaldato a 250°C per circa 10 minuti sul fondo.

Farcitura: dopo cottura della base farcirla con passata di pomodoro e mozzarella, porre nuovamente la teglia nel forno sul ripiano alto per altri 5 minuti a 250°C e condire con olio.

Pane e panini

Dosi per 5 panini da 80 g cadauno



rapporto
chetogenico

Ingredienti per l'impasto

- 300g di Farina Kwik Mix
- 30 g di Addensante Master Mix KD
- 200 g di acqua
- 12 g di lievito di birra fresco

Esecuzione

Versare in una ciotola farina, addensante. Mescolare, versando l'acqua a filo, fino ad ottenere un composto omogeneo.

Dividere il composto in 5 panetti. Porli in un contenitore e coprire con pellicola.

Far lievitare in luogo tiepido per circa 3 ore.

Cottura: cuocere in forno preriscaldato a 200°C per circa 45 minuti.

Pasta fresca (gnocchetti, scialatielli, trofie)

Dosi per 1 porzione



rapporto
chetogenico
Pasta Scondita



rapporto
chetogenico
Pasta Condit

Ingredienti per l'impasto

- 75g di Farina Kwik Mix
- 2 – 3 albumi (circa 65g)

Ingredienti per il condimento:

- 20g di passata di pomodoro (aggiungere sale q.b.)
- 30 g di olio extravergine di oliva (3 cucchiari)

Esecuzione

Versare in una ciotola farina e uovo. Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Gnocchetti: formare filoncini e tagliarli a tocchetti di 5g circa. Far riposare in luogo fresco per circa 24 ore.

Scialatielli: con l'impasto formare un rettangolo e ricavarne delle strisciole. Far riposare in luogo fresco per circa 24 ore.

Trofie: con l'impasto formare un rettangolo, ricavarne delle strisciole e poi dei rotolini. Far riposare in luogo fresco per circa 24 ore.

Cottura: lessare in acqua bollente leggermente salata. Scolare dopo risalita in superficie.

Ciambellone rustico

Dosi per 10 porzioni



rapporto
chetogenico

Ingredienti per l'impasto

- 350g di Farina Kwik Mix
- 160g di acqua tiepida
- 60 g di strutto
- 60g di olio extravergine di oliva
- ½ bustina di lievito per dolci
- ½ cucchiaino raso di bicarbonato
- 75g di Salame Napoli
- 75g di Fontina

Esecuzione

Iniziare miscelando l'acqua con la Farina Kwik Mix, aggiungere uno per volta gli altri ingredienti fino ad ottenere l'impasto, infine aggiungere la fontina ed il salame.

Riporre tutto il composto in uno stampo per ciambelle ben imburrato.
Cuocere a 180° per circa un ora.

Frollini

Dosi per circa 10 porzioni



rapporto
chetogenico

Ingredienti per l'impasto

- 190g di Farina Kwik Mix
- 10g di Farina di grano
- 60g di Formula Ketovie
- 50 gocce di dolcificante liquido
- 1 uovo
- 60 g di burro
- Aromi a piacere

Esecuzione

Versare in una ciotola farina, dolcificante, uovo, burro fuso, formula Ketovie e impastare fino ad ottenere un composto liscio e morbido.

Stendere l'impasto in una sfoglia di ½ cm e con degli stampini di diverse forme ricavare delle sagome.

Cottura: cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 25 minuti.

Castagnole



rapporto
chetogenico

Ingredienti:

- 190g di Farina Kwik Mix
- 10g di Farina di grano
- 60g di Formula Ketovie
- 50 gocce di dolcificante liquido
- 1 uovo
- 60 g di burro
- Aromi a piacere

Per friggere:

- Olio di semi di arachide q.b.

Per cospargere:

- Cacao amaro q.b.

Esecuzione

Versare in una ciotola farina, dolcificante, uovo, burro fuso, formula Ketovie e impastare fino ad ottenere un composto liscio e morbido.

Dal panetto ricavare delle palline da friggere in olio bollente.

Cospargere le castagnole di cacao.

Cheesecake alle Fragoline

Dosi per 1 porzione



rapporto
chetogenico

Ingredienti per l'impasto:

- 40g di Biscotti (vedere ricetta frollini)
- 20 g di burro

Ingredienti per la crema:

- 50 g di mascarpone Granarolo
- 10 g di fragoline di bosco
- 10 gocce di dolcificante liquido

Esecuzione

Per l'impasto: versare in una padella i biscotti sbriciolati e il burro fuso. Mescolare cuocendo a fiamma media fino a doratura del composto.

Per il ripieno: in una ciotola versare la panna e il dolcificante. Montare. Prendere metà della panna, aggiungere le fragoline e mescolare.

Composizione:

1. Versare $\frac{3}{4}$ del composto in uno stampino e porre in freezer fino a rassodamento. (Primo strato)
2. Spalmare il composto di panna e fragoline. (Secondo strato)
3. Versare il rimanente impasto. (Terzo strato)
4. Ricoprire con panna e spolverare con cacao amaro.
5. Conservare in frigorifero.

Sbriciolata al cacao

Dosi per 3 porzioni



rapporto
chetogenico

Ingredienti per l'impasto

- 110g di Farina Kwik Mix
- 10g di Farina di grano
- 45 gocce di dolcificante liquido
- 30g di uovo
- 30g di burro
- 20g di granella di nocciole

Farcitura:

- 200 g di Panna Chef Parmalat da montare con 100 g di Mascarpone
- Granarolo o Stuffer
- 25 gocce di dolcificante liquido
- Un cucchiaino di cacao amaro Ferrero

Per cospargere:

- Cacao amaro q.b.

Esecuzione

Per l'impasto: versare in una ciotola farina, dolcificante, uovo, burro a dadini, granella di nocciole e mescolare.

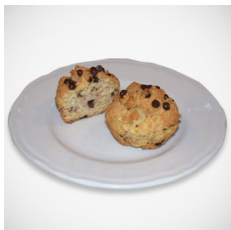
Per il ripieno: in una ciotola stemperare il mascarpone e aggiungere il dolcificante.

Con i 2/3 dell'impasto, foderare 3 stampini imburrati formando una base con bordi alti. Stendere la crema sulla base di ciascun stampino e coprire con il rimanente impasto.

Cottura: cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 30 - 40 minuti. Spolverare con cacao.

Muffin limone e cioccolato

Dosi per circa 10 porzioni



rapporto
chetogenico

Ingredienti per l'impasto:

- 270 g di Farina Kwik Mix
- 160g di Formula Ketovie vaniglia
- 70 gocce di TIC
- 2 uova
- 150g di burro
- 10 g di lievito
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 20 g di scaglie di cioccolato fondente
- buccia grattugiata di 1 limoni

Esecuzione

Utilizzare le fruste per montare il burro con lo zucchero, aggiungere un uovo alla volta ed infine le gocce di dolcificante. Successivamente, dopo aver versato la buccia di limone, aggiungere la farina.

Kwik Mix con il lievito ed il bicarbonato. Versare poi il latte a filo.

Una volta ottenuto l'impasto, inserire gran parte delle scaglie di cioccolato mentre la quantità restante la aggiungiamo in cima al prodotto terminato per decorare.

Cuocere in forno a 180° per 20 min.

Biscotti cookies

Dosi per 10 porzioni



rapporto
chetogenico

Ingredienti per l'impasto:

- 120 g di Farina Kwik Mix
- 70 g di olio d'oliva
- 70 gocce di dolcificante liquido
- 1 uovo
- 50 g di granella di nocciole
- 20 g di scaglie di cioccolato fondente al 70% di cacao

Esecuzione

Montare a neve l'uovo insieme alle gocce di dolcificante, l'olio ed un pizzico di sale.

Tostare, in una pentola antiaderente, le nocciole con metà quantità di Farina Kwik Mix ed aggiungere l'uovo montato precedentemente. Successivamente, inserire le scaglie di cioccolata ed aggiungere la restante quantità di farina. Lasciare riposare il composto per 1 ora. Separare dall'impasto ottenuto delle piccole porzioni per formare i biscotti e cuocere in un forno ventilato per 20 min a 170°C.

Crepes dolce/salato

Dosi per 6 porzioni



rapporto
chetogenico

Crepes



rapporto
chetogenico

**Crepes
dolce /salata**

Ingredienti per l'impasto

- 110g di Farina Kwik Mix
- 1 Uovo
- 20g di burro
- 150g di Formula Ketovie vaniglia
- Sale q.b.

Farcitura dolce

- 50g di mascarpone GRANAROLO

o STUFFER

- 10g di sciroppo ZERO FABBRI amarena

Farcitura salata

- 120g di pancetta di maiale arrotolata
- 60g di maionese
- 60g di fontina

Esecuzione

In una ciotola sbattere l'uovo con la Formula Ketovie, mescolare accuratamente per amalgamare i due ingredienti. Aggiungere la Farina Kwik Mix setacciandola con un colino ed agitare energicamente (anche utilizzando una frusta) per assorbire la farina, fino a rendere il composto omogeneo, privo di grumi. Coprire la ciotola con una pellicola e lasciar riposare il composto in frigo per circa 20 min. A questo punto, riscaldare una padella antiaderente unta con il burro, versare con un mestolo la quantità di pastella sufficiente a ricoprire la superficie della padella. Cuocere circa 1 minuto per lato fino a lieve doratura. Ripetere questa operazione fino a terminare l'impasto e farcirle seguendo gli ingredienti riportati.

Torta pan di spagna

Dosi per 1 porzione



rapporto
chetogenico

**Base Pan di
Spagna**



rapporto
chetogenico

**Pan di Spagna
farcito**

Ingredienti per l'impasto

- 90g di Farina Kwik Mix
- 50g di burro
- 2 uova
- 35 gocce di dolcificante liquido
- 1 bustina di lievito per dolci

Farcitura:

- 30g di Panna al 40% di grasso non zuccherata
- 30g di Mascarpone Granarolo o Stuffer
- 10g di sciroppo Zero Fabbri amarena

Oppure:

- 40g di Panna al 40% di grasso non zuccherata
- 30g di crema pasticcera KETOVIE vaniglia/cioccolato 4:1
- 10g di sciroppo Zero Fabbri amarena

Esecuzione

Versare le uova in una ciotola e montare a neve con la frusta aggiungendo le gocce di dolcificante. Aggiungere successivamente, setacciando, prima il lievito per dolci e poi la Farina Kwik Mix poco alla volta. Amalgamare il tutto con una frusta a mano o con una spatola facendo dei movimenti dal basso verso l'alto, con delicatezza, per non smontare il composto. Versare l'impasto in uno stampo imburrato e cuocere in forno statico a 180° per 45 min.

Bigné

Dosi per 10 bigné



rapporto
chetogenico
Base bigné



rapporto
chetogenico
Bigné farciti

Ingredienti per l'impasto

- 250g di Farina Kwik Mix
- 250g di acqua
- 100g di burro
- 4 Uova
- 1 pizzico di sale

Farcitura dolce

- 50g di Panna non zuccherata
- 150g di Mascarpone GRANAROLO o STUFFER
- 20g di sciropo Zero Fabbri amarena

Esecuzione

Versare gli ingredienti in una casseruola e portare il contenuto ad ebollizione. Successivamente aggiungere 250 gr di Farina **Kwik Mix**, continuare a cuocere fino ad ottenere un impasto omogeneo. Infine, lasciamo raffreddare il composto e aggiungiamo le uova una per volta mescolando l'impasto con l'aiuto di una spatola.

Per ottenere la forma desiderata, inseriamo l'impasto in un sacco a poche con punta a stella.

Cuocere i bigné nel forno preimpostato 220° per 15 min. poi abbassare a 180° per 22 min. Terminata la cottura lasciare le zepole per 10 min. nel forno spento semichiuso.

Guarnire i bigné con la farcitura indicata.

Brownies

Dosi per 12 porzioni



rapporto
chetogenico

Ingredienti per l'impasto:

- 130g di Farina Kwik Mix
- 150 g di burro
- 130 gocce di dolcificante liquido TIC
- 2 uova
- 20g di cacao amaro 180g di cioccolato fondente al 90% di cacao

Farcitura:

- 100g di Panna da montare chef Parmalat
- 100g di Mascarpone Granarolo o Stuffer

Esecuzione

Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria. In una ciotola, lavorare il burro con le gocce di TIC, successivamente aggiungere prima le uova e poi la cioccolata mescolando con le fruste.

Versare la Farina Kwik Mix poco alla volta ed infine aggiungere il cacao in polvere.

Inserire il composto in una teglia imburata e cuocere in forno a 170° per 40 min.

Crostata

Dosi per 8 porzioni



rapporto
chetogenico

Base



rapporto
chetogenico

Base farcita

Ingredienti per l'impasto

- 280g di Farina Kwik Mix
- 125 g di burro
- 70 gocce di dolcificante liquido TIC
- 1 uovo

Farcitura:

- 170 g di confettura LIGHT Frutti di bosco HERO

Oppure

- 160 g di crema pasticcera KETOVIE al cioccolato 1:1

Esecuzione

Eeguire la "Sabbatura" della farina con il burro:

- in un mixer si versano la Farina Kwik Mix e il burro freddo di frigo a tocchetti; si aziona il mixer per pochi secondi, fino a quando il burro avrà la consistenza della sabbia e si sarà amalgamato alla farina.

Aggiungere al composto l'uovo leggermente sbattuto, il dolcificante e la buccia di limone.

Trasferire il composto su un piano da lavoro e compattare l'impasto fino ad ottenere un panetto liscio. Appiattire leggermente ed avvolgere l'impasto in una pellicola trasparente, lasciar riposare in frigorifero per meno di 2 ore.

.....

Una volta ripreso l'impasto stenderlo con il matterello fino ad ottenere una sfoglia dello stesso spessore fino ai bordi ed inserirlo in uno stampo. Passare il mattarello sullo stampo in modo da eliminare la pasta in eccesso per ricavarci le losanghe.

Forare con una forchetta la base della crostata e versare la farcitura indicata, successivamente tirare la pasta rimasta in eccesso e tagliare le losanghe con una ruota dentellata. Una volta ottenute le andiamo ad adagiare sulla crostata prima in un senso e poi nell'altro ad incrocio.

Infine cuocere la crostata in forno preriscaldato a 170° per 60 min. nel ripiano più basso.

CREMA PASTICCERA KETOVIE (vaniglia/cioccolata)

Dosi per 8 porzioni



rapporto
chetogenico

Ingredienti:

- 90g di Formula KETOVIE
- 125g di panna CHEF PARMALAT da montare
- 10g di Farina KWIK MIX
- 40 gocce di TIC
- 10 gocce di limone
- 5g di cacao amaro (facoltativo)

Esecuzione

Versare tutti gli ingredienti in una casseruola a fiamma moderata per 15 minuti, mescolando continuamente a mano con la frusta. Il cacao in polvere può essere aggiunto una volta spenta la fiamma.

Al termine della cottura versare la crema in una ciotola e coprirla con la pellicola da cucina (aderente alla crema in modo da evitare la formazione di croste in superficie) e far raffreddare in frigo.

Tutte le ricette sono state elaborate dalla **Dr.ssa Cristina Perillo - Dietista** e realizzate dal **Sig. Diego Del Franco - Chef**

Come cambiare il rapporto chetogenico delle ricette

RAPPORTI	4:1	3:1	2:1	1:1
FOCACCIA Dosi per 1 porzione	170g di Farina Kwik Mix 5g di Farina di grano 10 g di Addensante Master Mix KD 120 g circa di acqua 15 g di olio extravergine di oliva 1 pizzico di sale	170g di Farina Kwik Mix 15g di Farina di grano 5 g di Addensante Master Mix KD 120 g circa di acqua 10 g di olio extravergine di oliva 1 pizzico di sale	150g di Farina Kwik Mix 30g di Farina di grano 10 g di Addensante Master Mix KD 120 g circa di acqua 10 g di olio extravergine di oliva 1 pizzico di sale	120g di Farina Kwik Mix 60g di Farina di grano 120 g circa di acqua 5 g di olio extravergine di oliva 1 pizzico di sale
PIZZA MARGHERITA Dosi per 1 porzione	BASE 180g di Farina Kwik Mix 10 g di Addensante Master Mix KD 120 g circa di acqua 20 g di olio extravergine di oliva 1 pizzico di sale	BASE 170g di Farina Kwik Mix 15g di Farina di grano 5 g di Addensante Master Mix KD 120 g circa di acqua 20 g di olio extravergine di oliva 1 pizzico di sale	BASE 150g di Farina Kwik Mix 30g di Farina di grano 10 g di Addensante Master Mix KD 120 g circa di acqua 15 g di olio extravergine di oliva 1 pizzico di sale	BASE 120g di Farina Kwik Mix 60g di Farina di grano 120 g circa di acqua 5 g di olio extravergine di oliva 1 pizzico di sale
	FARCITURA 60 g di passata di pomodoro (aggiustata di sale) 60 g di mozzarella 20 g di olio extravergine di oliva	FARCITURA 60 g di passata di pomodoro (aggiustata di sale) 60 g di mozzarella 20 g di olio extravergine di oliva	FARCITURA 60 g di passata di pomodoro (aggiustata di sale) 60 g di mozzarella 10 g di olio extravergine di oliva	FARCITURA 60 g di passata di pomodoro (aggiustata di sale) 60 g di mozzarella
Panini Dosi per 5 panini da 80 g	300g di Farina Kwik Mix 30 g di Addensante Master Mix KD 200 g di acqua 12 g di lievito di birra fresco	275g di Farina Kwik Mix 15g di Farina di grano 20 g di Addensante Master Mix KD 200 g di acqua 12 g di lievito di birra fresco	260g di Farina Kwik Mix 40g di Farina di grano 10 g di Addensante Master Mix KD 200 g di acqua 12 g di lievito di birra fresco	210g di Farina Kwik Mix 90g di Farina di grano 200 g di acqua 12 g di lievito di birra fresco
PASTA FRESCA	BASE 75g di Farina Kwik Mix 65g di albumi	BASE 75g di Farina Kwik Mix 65g di albumi	BASE 75g di Farina Kwik Mix 65g di albumi	BASE 60g di Farina Kwik Mix 15g di Farina di grano 65g di albumi
	CONDIMENTO 20g di Passata di pomodoro 30g di olio (3 cucchiaini)	CONDIMENTO 40g di Passata di pomodoro 20g di olio (2 cucchiaini)	CONDIMENTO 50g di Passata di pomodoro 10g di olio (1 cucchiaino) 1 cucchiaino di formaggio grattugiato (facoltativo)	CONDIMENTO 50g di Passata di pomodoro 5g di olio (1 cucchiaino) 1 cucchiaino di formaggio grattugiato (facoltativo)

RAPPORTI	4:1	3:1	2:1	1:1
FROLLINI, CASTAGNOLE Dosi per circa 10 porzioni da 30 g	190g di Farina Kwik Mix 10g di Farina di grano 60g di Formula Ketovie 50 gocce di dolcificante liquido TIC 1 uovo 60 g di burro Aromi a piacere	180g di Farina Kwik Mix 20g di Farina di grano 60g di Formula Ketovie 45 gocce di dolcificante liquido TIC 1 uovo 50 g di burro Aromi a piacere	160g di Farina Kwik Mix 40g di Farina di grano 50g di Formula Ketovie 40 gocce di dolcificante liquido TIC 1 uovo 40 g di burro Aromi a piacere	130g di Farina Kwik Mix 70g di Farina di grano 30g di Formula Ketovie 30 gocce di dolcificante liquido 1 uovo 20 g di burro Aromi a piacere
CREPES dolci/ salate Dosi per 6 porzioni	BASE 110g di Farina Kwik Mix 1 Uovo 40g di burro 150g di Formula Ketovie Sale q.b.	BASE 110g di Farina Kwik Mix 1 Uovo 20g di burro 150g di Formula Ketovie Sale q.b.	BASE 110g di Farina Kwik Mix 1 Uovo 10g di burro 150g di Formula Ketovie Sale q.b.	BASE 100g di Farina Kwik Mix 30g di Farina di grano 1 Uovo 10g di burro 225g di latte vaccino intero Sale q.b.
	FARCITURA dolce 160g di crema pasticcera KETOVIE 4:1	FARCITURA dolce 150g di mascarpone GRANAROLO o STUFFER con 20g di crema di nocciole NOVI oppure 160g di crema pasticcera KETOVIE 3:1	FARCITURA dolce 100g di mascarpone GRANAROLO o STUFFER con 60g di crema di nocciole NOVI oppure 160g di crema pasticcera KETOVIE 1:1	FARCITURA dolce 80g di mascarpone GRANAROLO o STUFFER con 80g di crema di nocciole NOVI oppure 160g di crema pasticcera KETOVIE 1:1
	FARCITURA salata 60g di pancetta di maiale arrotolata 60g di maionese classica CALVE' 60g di fontina	FARCITURA salata 60g di coppa 60g di maionese classica CALVE' 60g di fontina	FARCITURA salata 60g di coppa 60g di fontina	FARCITURA salata 60g di salame 60g di fontina
MUFFINS Dosi per 10 pezzi	270g di Farina Kwik Mix 160g di Formula Ketovie cioccolato 70 gocce di dolcificante liquido TIC 2 uova 150 g di burro 10g di lievito 1 cucchiaino di bicarbonato 20g di scaglie di cioccolato fondente Buccia grattugiata di 1 limone	270g di Farina Kwik Mix 160g di Formula Ketovie vaniglia 70 gocce di dolcificante liquido TIC 2 uova 150 g di burro 10g di lievito 1 cucchiaino di bicarbonato 70g di scaglie di cioccolato fondente Buccia grattugiata di 2 limoni	260g di Farina Kwik Mix 10g di Farina di grano 160g di latte vaccino intero 100 gocce di dolcificante liquido TIC 2 uova 125 g di burro 10g di lievito 1 cucchiaino di bicarbonato 80g di scaglie di cioccolato fondente Buccia grattugiata di 2 limoni	150g di Farina Kwik Mix 120g di Farina di grano 160g di latte vaccino intero 100 gocce di dolcificante liquido TIC 2 uova 125 g di burro 10g di lievito 1 cucchiaino di bicarbonato 80g di scaglie di cioccolato fondente Buccia grattugiata di 2 limoni

RAPPORTI	4:1	3:1	2:1	1:1
BISCOTTI COOKIES Dosi per circa 10 porzioni	120g di Farina Kwik Mix 70g di olio di oliva 70 gocce di dolcificante liquido TIC 1 uovo 50 g di granella di nocciola 20g di scaglie di cioccolato fondente al 70% di cacao	100g di Farina Kwik Mix 20g di Farina di grano 70g di olio di oliva 70 gocce di dolcificante liquido TIC 1 uovo 50 g di granella di nocciola 20g di scaglie di cioccolato fondente al 70% di cacao	80g di Farina Kwik Mix 40g di Farina di grano 70g di olio di oliva 70 gocce di dolcificante liquido TIC 1 uovo 50 g di granella di nocciola 20g di scaglie di cioccolato al latte	20g di Farina Kwik Mix 100g di Farina di grano 70g di olio di oliva 70 gocce di dolcificante liquido TIC 1 uovo 50 g di granella di nocciola 20g di scaglie di cioccolato al latte
BROWNIES Dosi per circa 12 porzioni	BASE 130g di Farina Kwik Mix 150 g di burro 130 gocce di dolcificante liquido TIC 2 uova 20g di cacao amaro 180g di cioccolato fondente al 90% di cacao FARCITURA 100g di Panna da montare chef Parmalat 100g di Mascarpone Granarolo o Stuffer	BASE 90g di Farina Kwik Mix 40g di Farina di grano 150 g di burro 130 gocce di dolcificante liquido TIC 2 uova 20g di cacao amaro 180g di cioccolato fondente al 90% di cacao FARCITURA 100g di Panna da montare chef Parmalat 100g di Mascarpone Granarolo o Stuffer	BASE 30g di Farina Kwik Mix 100g di Farina di grano 150 g di burro 130 gocce di dolcificante liquido TIC 2 uova 20g di cacao amaro 180g di cioccolato fondente al 90% di cacao FARCITURA 100g di Panna da montare chef Parmalat 100g di Mascarpone Granarolo o Stuffer	30g di Farina Kwik Mix Base 100g di Farina di grano 150 g di burro 130 gocce di dolcificante liquido TIC 2 uova 20g di cacao amaro 180g di cioccolato al latte
CROSTATA Dosi per circa 8 porzioni	BASE 280g di Farina Kwik Mix 125 g di burro 70 gocce di dolcificante liquido TIC 1 uovo FARCITURA 170 g di confettura LIGHT Frutti di bosco HERO oppure 160 g di crema pasticceria KETOVIE 1:1	BASE 280g di Farina Kwik Mix 125 g di burro 70 gocce di dolcificante liquido TIC 1 uovo FARCITURA 150 g di confettura LEGGERA Ciliegie nere ZUEGG oppure 160g di Crema Pasticcera CHEF PARMALAT	BASE 280g di Farina Kwik Mix 125 g di burro 70 gocce di dolcificante liquido TIC 1 uovo FARCITURA 200 g di confettura senza zuccheri aggiunti oppure 200g di Crema Pasticcera classica	BASE 160g di Farina Kwik Mix 120g di Farina di grano 125g di burro 70 gocce di dolcificante liquido TIC 1 uovo FARCITURA 200 g di confettura senza zuccheri aggiunti oppure 200g di Crema Pasticcera classica
CIAMBELLONE RUSTICO Dosi per circa 10 porzioni	350g di Farina Kwik Mix 160g di acqua tiepida 60 g di strutto 60g di olio extravergine di oliva ½ bustina di lievito per dolci	350g di Farina Kwik Mix 160g di acqua tiepida 25 g di strutto 25g di olio extravergine di oliva ½ bustina di lievito per dolci	300g di Farina Kwik Mix 50g di Farina di grano 160g di acqua tiepida 25 g di strutto 25g di olio extravergine di oliva	250g di Farina Kwik Mix 100g di Farina di grano 160g di acqua tiepida 25 g di strutto 25g di olio extravergine di oliva

RAPPORTI	4:1	3:1	2:1	1:1
BIGNE' Dosi per circa 10 zeppole	BASE 250g di Farina Kwik Mix 250g di acqua 120g di burro 4 Uova 1 pizzico di sale	BASE 250g di Farina Kwik Mix 250g di acqua 100g di burro 4 Uova 1 pizzico di sale	BASE 250g di Farina Kwik Mix 250g di acqua 100g di burro 4 Uova 1 pizzico di sale	BASE 150g di Farina Kwik Mix 100g di Farina di grano 250g di acqua 100g di burro 4 Uova 1 pizzico di sale
	FARCITURA 50g di Panna CHEF PARMALAT da montare con 150g di Mascarpone GRANAROLO o Stuffer e 20g di sciroppo Zero Fabbri amarena oppure 200g di crema pasticcera KETOVIE 4:1	FARCITURA 100g di Crema Pasticcera CHEF PARMALAT 100g di Mascarpone GRANAROLO o Stuffer 20g di sciroppo Zero Fabbri amarena oppure 200g di crema pasticcera KETOVIE 1:1	FARCITURA 200g di Crema Pasticcera CHEF PARMALAT 20g di sciroppo Zero Fabbri amarena	FARCITURA 200g di Crema Pasticcera CHEF PARMALAT 20g di sciroppo Zero Fabbri amarena
CIAMBELLONE RUSTICO Dosi per circa 10 porzioni	½ bustina di lievito per dolci ½ cucchiaino raso di bicarbonato 75g di Salame Napoli 75g di Fontina	½ cucchiaino raso di bicarbonato 75g di Salame Napoli 75g di Fontina	½ bustina di lievito per dolci ½ cucchiaino raso di bicarbonato 75g di Salame Napoli 75g di Fontina	½ bustina di lievito per dolci ½ cucchiaino raso di bicarbonato 75g di Salame Napoli 75g di Fontina
PAN DI SPAGNA RUSTICO Dosi per 1 porzione	BASE 90g di Farina Kwik Mix 50g di burro 2 uova 35 gocce di dolcificante liquido 1 bustina di lievito per dolci	BASE 90g di Farina Kwik Mix 20g di burro 2 uova 35 gocce di dolcificante liquido 1 bustina di lievito per dolci	BASE 90g di Farina Kwik Mix 3 uova 35 gocce di dolcificante liquido 1 bustina di lievito per dolci	BASE 50g di Farina Kwik Mix 40g di Farina di grano 3 uova 35 gocce di dolcificante liquido 1 bustina di lievito per dolci
	FARCITURA 30g di Panna al 40% di grasso non zuccherata con 30g di Mascarpone Granarolo o Stuffer e 10g di sciroppo Zero Fabbri amarena oppure 40g di Panna al 40% di grasso non zuccherata con 30g di crema pasticcera KETOVIE 4:1 e 10g di sciroppo Zero Fabbri amarena	FARCITURA 30g di Panna al 40% di grasso non zuccherata con 30g di Mascarpone Granarolo o Stuffer e 10g di sciroppo Zero Fabbri amarena oppure 40g di Panna al 40% di grasso non zuccherata con 30g di crema pasticcera KETOVIE 4:1 e 10g di sciroppo Zero Fabbri amarena	FARCITURA 30g di Panna al 40% di grasso non zuccherata con 30g di Mascarpone Granarolo o Stuffer e 10g di sciroppo Zero Fabbri amarena oppure 40g di Panna al 40% di grasso non zuccherata con 30g di crema pasticcera KETOVIE 4:1 e 10g di sciroppo Zero Fabbri amarena	FARCITURA 30g di Panna al 40% di grasso non zuccherata con 30g di Mascarpone Granarolo o Stuffer e 10g di sciroppo Zero Fabbri amarena oppure 40g di Panna al 40% di grasso non zuccherata con 30g di crema pasticcera KETOVIE 4:1 e 10g di sciroppo Zero Fabbri amarena

RAPPORTI	4:1	3:1	2:1	1:1
CREMA PASTICCERA KETOVIE	90g di Formula KETOVIE 125g di panna CHEF PARMALAT da montare 10g di KWIK MIX 40 gocce di TIC 10 gocce di limone 5g di cacao amaro (facoltativo)	90g di Formula KETOVIE 130g di panna CHEF PARMALAT per cucinare 20g di KWIK MIX 40 gocce di TIC 10 gocce di limone 5g di cacao amaro (facoltativo)	120g di Formula KETOVIE 140g di panna CHEF PARMALAT da montare 20g di farina di grano 40 gocce di TIC 10 gocce di limone 5g di cacao amaro (facoltativo)	120g di Formula KETOVIE 100g di panna CHEF PARMALAT per cucinare 30g di farina di grano 40 gocce di TIC 10 gocce di limone 5g di cacao amaro (facoltativo)
SBRICIOLATA AL CACAO Dosi per 3 porzioni	5g di cacao amaro (facoltativo)	GRANAROLO o Stuffer e 5g di cacao amaro (facoltativo)	GRANAROLO o Stuffer e 5g di cacao amaro (facoltativo)	5g di cacao amaro (facoltativo)
CHEESECAKE ALLE FRAGOLINE Dosi per circa 5 porzioni	BASE 190g di Farina Kwik Mix 10g di Farina di grano 60g di Formula Ketovie 50 gocce di dolcificante liquido TIC 1 uovo 60 g di burro	BASE 160g di Farina Kwik Mix 40g di Farina di grano 60g di Formula Ketovie 45 gocce di dolcificante liquido TIC 1 uovo 50 g di burro	BASE 120g di Farina Kwik Mix 80g di Farina di grano 60g di Formula Ketovie 20 gocce di dolcificante liquido TIC 1 uovo 40 g di burro	BASE 160g di Farina Kwik Mix 120g di Farina di grano 125g di burro 70 gocce di dolcificante liquido TIC 1 uovo
	FARCITURA 250g di Panna CHEF PARMALAT da montare con 250g di Mascarpone GRANAROLO o Stuffer e 120g di fragoline	FARCITURA 250g di Panna CHEF PARMALAT da montare con 250g di Mascarpone GRANAROLO o Stuffer e 120g di fragoline	FARCITURA 250g di Panna CHEF PARMALAT da montare con 250g di Mascarpone GRANAROLO o Stuffer e 120g di fragoline	FARCITURA 300g di Panna CHEF PARMALAT da montare con 200g di Crema Pasticcera CHEF PARMALAT e 120g di fragoline oppure 500g di crema pasticcera KETOVIE 2:1

Profili nutrizionali di KetoVie

KetoVie 4:1 (Cioccolato e Vaniglia)



Formula chetogenica nutrizionalmente completa, pronta all'uso, contenente MCT e siero di latte, indicata per il trattamento dietetico e clinico dell'epilessia intrattabile, del deficit di tipo 1 del trasportatore di glucosio, del deficit di piruvato deidrogenasi ed altri disordini che richiedono una dieta chetogenica.

Formula ottimizzata per:

- Alimentazione enterale e supplementazione orale
- Aumentare la chetosi
- Benessere intestinale e della motilità
- Compensare l'elevato carico di carboidrati derivante dai farmaci
- Ridotti bisogni calorici
- Benessere delle ossa
- Gestione dell'acidosi
- Ridurre al minimo la carenza di carnitina e di selenio

Caratteristiche cliniche:

- Contenuto di MCT: 12 g/250 mL
- Contenuto di selenio: 22 mcg/250 mL
- Contenuto di carnitina: 50 mg/250 mL
- Contenuto di citrato di potassio: cioccolato 8 mEq/250 mL; vaniglia 10 mEq/250 mL
- Contenuto di lattosio: 0,2 g/250 mL
- Percentuale di acqua libera: cioccolato 82%; vaniglia 85%
- Osmolalità, mOsm/Kg: cioccolato 220; vaniglia 259
- pH: 5.6

Profili nutrizionali di KetoVie

Dati nutrizionali

	Cioccolato		Vaniglia	
	250 mL	100 mL	250 mL	100 mL
Calorie	390	156	360	144
Proteine, g	8,5	3,4	8,5	3,4
Carboidrati, g	1,1	0,4	0,4	0,2
Zuccheri, g	<0,5	<0,2	<0,5	<0,2
Fibre, g	5,2	2,1	4,4	1,8
Grassi, g	38	15	35	14
Grassi saturi, g	23	9	21	8,4
Grassi monoinsaturi, g	12	4,8	11	4,4
Grassi polinsaturi, g	3,9	1,6	3,5	1,4
Acido linoleico, mg	2300	920	2250	900
Acido α-linoleico, mg	930	372	930	372
DHA, mg	76	30	76	30
Sale, g	0,65	0,26	0,67	0,27
VITAMINE				
Vitamina A, µg RE	225	90	225	90
Vitamina D, µg	6,3	2,5	6,3	2,5
Vitamina E, mg α-TE	2,8	1,1	3,1	1,2
Vitamina K1, µg	15	6	15	6
Vitamina K2, µg	15	6	15	6
Tiamina (B1), mg	0,5	0,2	0,5	0,2
Riboflavina (B2), mg	0,5	0,2	0,5	0,2
Vitamina B6, mg	0,5	0,2	0,5	0,2
Vitamina B12, µg	0,6	0,2	0,6	0,2
Niacina (B3), mg	4	1,6	4	1,6
Acido folico, µg	150	60	150	60
Acido pantotenico (B5), mg	1,8	0,7	1,8	0,7
Biotina, µg	7,5	3	7,5	3
Vitamina C, mg	25	10	25	10
Colina, mg	150	60	150	60
MINERALI, ELEMENTI IN TRACCIA				
Calcio, mg	260	104	260	104
Fosforo, mg	260	104	250	100
Magnesio, mg	60	24	60	24
Ferro, mg	4,5	1,8	4,5	1,8
Zinco, mg	3	1,2	3	1,2
Manganese, mg	0,8	0,3	0,8	0,3
Rame, mg	0,2	0,1	0,2	0,1
Iodio, µg	45	18	45	18
Molibdeno, µg	16	6,4	16	6,4
Cromo, µg	13	5,2	13	5,2
Selenio, µg	22	8,8	22	8,8
Sodio, mg	260	104	270	108
Potassio, mg	250	100	270	108
Cloruro, mg	220	88	200	80
L-carnitina, mg	50	20	50	20

Ingredienti

Cioccolato: Acqua, burro di cacao, trigliceridi a media catena, olio di canola, miscela di proteine del siero di latte (concentrato di proteine del siero e isolato di proteine del siero) (latte), inulina, cacao processato con alcali, miscela di fortificazione (tricalcio fosfato, colina bitartrato, ascorbato di sodio e acido ascorbico, fosfato di magnesio, L-carnitina L-tartrato, niacinamide, dl-alfa-tocoferil acetato, solfato di zinco, calcio d-pantotenato, solfato di manganese, ferro, riboflavina, piridossina cloridrato, tiamina cloridrato, acido folico, vitamina A palmitato, ioduro di potassio, rame, selenito di sodio, molibdato di sodio, vitamina K1 fitomenadione, vitamina K2 menachinone-7, cloruro di cromo, biotina, vitamina D3, cianocobalamina, maltodestrina), aromi naturali, gel di cellulosa, pectina, citrato di potassio, esametafosfato di sodio, citrato di sodio, stearoil lattilato di sodio (soia), DHA olio algale, carragenina, sale, L-istidina, sucralosio. Contiene latte e soia. Contiene anche mais.

KetoVie 4:1 Cioccolato contiene anche cacao processato con alcali.

Vaniglia: Acqua, burro di cacao, trigliceridi a media catena, olio di canola, miscela di proteine del siero di latte (concentrato di proteine del siero e isolato di proteine del siero), inulina, miscela di fortificazione (tricalcio fosfato, colina bitartrato, ascorbato di sodio e acido ascorbico, fosfato di magnesio, L-carnitina L-tartrato, niacinamide, dl-alfa-tocoferil acetato, solfato di zinco, calcio d-pantotenato, solfato di manganese, ferro, riboflavina, piridossina cloridrato, tiamina cloridrato, acido folico, vitamina A palmitato, ioduro di potassio, rame, selenito di sodio, molibdato di sodio, vitamina K1 fitomenadione, vitamina K2 menachinone-7, cloruro di cromo, biotina, vitamina D3, cianocobalamina, maltodestrina), aromi naturali, gel di cellulosa, pectina, citrato di potassio, esametafosfato di sodio, citrato di sodio, stearoil lattilato di sodio (soia), DHA olio algale, sale, carragenina, L-istidina, sucralosio, acesulfame potassico. Contiene latte e soia. Contiene anche mais.

KetoVie 4:1 Vaniglia contiene anche acesulfame potassico.

Fonte di soia: lo stearoil lattilato di sodio utilizza l'olio di soia in alcune formulazioni.

Fonte di mais: maltodestrina come parte della miscela di fortificazione.

Profilo nutrizionale della farina KWIK MIX

ALIMENTO A FINI MEDICI SPECIALI



INDICAZIONI

KWIK MIX sostituto della farina con rapporto chetogenico 4,5:1. Alimento a fini medici speciali destinato al regime alimentare di soggetti affetti da epilessia intrattabile e altre condizioni in cui è indicata una dieta chetogenica come sindrome da deficit di Glut 1 o nel deficit piruvato deidrogenasi (PDHD). E' indicato anche come supplementazione nelle alterazioni metaboliche dello stato nutrizionale che comportino una drastica riduzione dei carboidrati o necessitino di un elevato apporto di grassi.



AVVERTENZE IMPORTANTI

KWIK MIX deve essere assunto sotto controllo medico, non è adatto ad essere utilizzato come unica fonte alimentare, non è un alimento completo, deve essere impiegato insieme ad altri ingredienti per la preparazione di pietanze come pasta, pane e biscotti per completare i fabbisogni nutrizionali nell'ambito di una dieta chetogenica. Deve essere somministrato soltanto a bambini dopo l'anno e adulti. Non somministrare a bambini e ad adulti in buona salute.

CONSERVAZIONE

Una volta aperto richiudere il sacchetto (busta) e conservare in frigorifero per mantenere la freschezza fino a 6 mesi.

CONFEZIONE

680 g

ALLERGENI:

Contiene noci e mandorle.

Profilo nutrizionale della farina KWIK MIX

COMPOSIZIONE		per 100 g	per 28 g
Valore Energetico	kJ	2119	594
	kcal	507	142
Grassi	g	43,5	12,2
di cui			
acidi grassi saturi	g	14,2	4
Carboidrati	g	4	1,1
di cui			
zuccheri	g	1,4	0,4
Fibra	g	37,8	10,6
Proteine	g	5,7	1,6
Sale	g	1,4	0,4
Sodio	mg	635,7	178
Calcio	mg	82,1	23
Ferro	mg	4	1,1
Potassio	mg	839,2	235
Fosforo	mg	121,4	34

Il sostituto della farina Kwik Mix è stato analizzato, per la misura delle sostanze grasse, sia prima che dopo la fase di cottura.

Il certificato di analisi, sotto riportato dimostra che il sostituto della farina Kwik Mix mantiene i suoi valori, in grassi totali, invariati.



UNIVERSITÀ DI PAVIA
Dipartimento di
Scienze del Farmaco

Pavia, 22 novembre 2018

Oggetto: Contenuto di sostanze grasse totali presenti nei campioni di farina Ketovie Kwik Mix - Cambrooke

Per la misura delle sostanze grasse totali nei campioni di farina Ketovie Kwik Mix - Cambrooke è stato applicato il metodo ufficiale riportato in G.U. n° 186-1994 e nei documenti ICC 136 e ISO 7302.

Nella tabella sotto riportata sono elencati i prodotti esaminati e i valori di sostanze grasse totali (s.g.) misurati ed espressi in % peso in peso (s.g.%, p/p).

I valori di sostanze grasse nelle farine analizzate, indipendentemente dalla modalità di cottura, hanno una media del $40 \pm 10\%$ (p/p).

Etichetta del prodotto in busta sotto vuoto	s.g.%, (p/p)
FARINA COTTA A 160° x 30 MIN	38
FARINA COTTURA BISCOTTI	42
FARINA COTTURA FOCACCIA	41
FARINA CRUDA	39
FARINA PANINI	41
FARINA UMIDITA' COTTURA PANINI	43


Responsabile analisi chimiche

Dott. Giorgio Marrubini

Responsabile Unità di Ricerca Analisi Chim-Tossicol Nutraceutici e Alimenti
Docente Prodotti Dietetici e Integratori Alimentari e Alimenti a Fini Medici Speciali
Prof.ssa Adele Papetti







per informazioni: info@quaris.eu



CAMBROOKE
THERAPEUTICS™

Eat Well, Live Well.



© Cambrooke Therapeutics, Inc. All Rights Reserved. ISSUED JAN 2019

CBT30/10/2019IT