



Niños y niñas



Jóvenes



Mujeres embarazadas  
y en periodo de  
lactancia



Personas mayores



Control del peso



Prevención  
cardiovascular y control  
del colesterol

# Menús Sin Lactosa

Entregue el menú adecuado para cada paciente  
en función de sus necesidades individuales.



# Menú Kaiku Sin Lactosa® para niños y niñas

	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	COMIDA	MERIENDA	CENA
L	Kaiku Sin Lactosa® Entera Cereales Kiwi	Pan con Queso Gouda en lonchas Kaiku Sin Lactosa®	Arroz con tomate natural Tortilla francesa Kaiku Sin Lactosa®sabor Fresa	Manzana asada	Puré de verduras Lomo de cerdo a la plancha con champiñones Naranja
M	Kaiku Sin Lactosa® Entera Pan con aceite de oliva Zumo de naranja natural	Batido de chocolate Kaiku Sin Lactosa®	Crema de calabacín con Kaiku Sin Lactosa® para Cocinar y Queso Emmental rallado Kaiku Sin Lactosa® Muslos de pollo al horno con cebolla Pera	Pan con jamón serrano	Coliflor rehogada Huevo a la plancha con puré de patata Manzana
X	Kaiku Sin Lactosa® Entera Galletas Plátano	Pan con aceite de oliva Manzana	Espagueti con atún al natural y tomate natural Filete de ternera a la plancha Naranja	Kaiku Sin Lactosa® Entera Bizcocho con Kaiku Sin Lactosa® Natural Azucarado	Judías verdes rehogadas Merluza al horno con patata Pera
J	Kaiku Sin Lactosa® Entera Cereales Manzana	Kaiku Sin Lactosa® Natural Azucarado	Lentejas con verduras Pechuga de pollo a la plancha Pera	Macedonia de frutas	Puré de patata y zanahoria Rollitos de jamón cocido y Queso Gouda en lonchas Kaiku Sin Lactosa® Mandarina
V	Kaiku Sin Lactosa® Entera Pan con aceite de oliva Zumo de naranja natural	Batido de frutas natural (Kaiku Sin Lactosa® Entera con fruta triturada)	Sopa de fideos Albóndigas con verduras Ciruelas	Kaiku Sin Lactosa® sabor Fresa con cereales	Crema de verduras Mero a la plancha con escarola Plátano
S	Kaiku Sin Lactosa® Entera Tostada con mermelada Kiwi	Pan con aceite de oliva Zumo de naranja natural	Cintas de pasta al ajillo Atún en salsa de verduras Pera	Batido de chocolate Kaiku Sin Lactosa®	Guisantes salteados con cebolla Solomillo de cerdo a la plancha Mandarina
D	Kaiku Sin Lactosa® Entera Cereales Zumo de naranja natural	Kaiku Sin Lactosa® Natural Azucarado	Garbanzos rehogados Huevo escalfado Arroz con Kaiku Sin Lactosa® Entera	Plátano	Ensalada de lechuga y cebolla Pizza casera de atún, Queso Emmental rallado Kaiku Sin Lactosa® y tomate natural Ciruelas

La gama de productos Kaiku Sin Lactosa® NO es apta para los alérgicos a las proteínas de la leche de vaca. No olvide comprobar el contenido de lactosa en el etiquetado de los productos utilizados en el menú.

**Pan:** Las comidas principales (comida y cena) se acompañan de 2 rebanadas de pan blanco o integral.

**Aceite:** La grasa por excelencia para la elaboración de los platos será el aceite de oliva virgen extra (4 cucharadas a lo largo del día).

**Bebidas:** Agua como bebida principal. Se recomienda entre 1,5-2 litros al día.

**Menú base de 1.800-2.000 kcal/día, elaborado para niños y niñas de entre 7 y 13 años, intolerantes a la lactosa, con una actividad física moderada. Las necesidades calóricas pueden verse modificadas en función de las necesidades específicas de cada individuo.**



[www.kaikusinlactosa.com](http://www.kaikusinlactosa.com)

## VALOR NUTRICIONAL MEDIO SEMANAL

Energía (kcal/día)	1.950
Proteínas (g/día)	88
Grasa (g/día)	65
Hidratos de carbono (g/día)	254
Calcio (mg/día)	935
Vitamina D (µg/día)	9,2
Vitamina A (µg/día)	1.265



# Menú Kaiku Sin Lactosa® para jóvenes

	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	COMIDA	MERIENDA	CENA
<b>L</b>	Kaiku Sin Lactosa® Semidesnatada Cereales integrales Zumo de naranja natural	Pan con jamón serrano y tomate natural	Espinacas a la crema con Kaiku Sin Lactosa® Entera Pechuga de pollo con champiñones Pera	Kaiku Sin Lactosa® Semidesnatada Bizcocho con Kaiku Sin Lactosa® Natural Azucarado	Ensalada de canónigos y tomate Salmón al horno con patata asada Manzana
<b>M</b>	Kaiku Sin Lactosa® Natural Azucarado Pan con aceite de oliva Manzana	Mandarina Nueces	Lentejas con verduras Revuelto de gambas y ajetes Naranja	Kaiku Sin Lactosa® Entera Galletas integrales	Sopa de verduras Libritos de lomo y Queso Gouda en lonchas Kaiku Sin Lactosa® Pera
<b>X</b>	Kaiku Sin Lactosa® Entera Galletas integrales Mandarina	Kaiku Sin Lactosa® sabor Fresa	Arroz tres delicias Pollo asado Kiwi	Pera Almendras	Puré de patata Merluza a la plancha con tomate cherry Flan de huevo con Kaiku Sin Lactosa® Entera
<b>J</b>	Kaiku Sin Lactosa® Natural Azucarado Cereales integrales Pera	Pan con aceite de oliva Naranja	Salteado de verduras Atún con pimiento rojo Plátano	Kaiku Sin Lactosa® Semidesnatada Galletas integrales	Crema de calabacín con Kaiku Sin Lactosa® para Cocinar y Queso Emmental rallado Kaiku Sin Lactosa® Filete de ternera a la plancha con escarola Infusión
<b>V</b>	Kaiku Sin Lactosa® Semidesnatada Pan con tomate natural Zumo de naranja natural	Manzana Avellanas	Espagueti con verduras Solomillo de cerdo a la plancha Kaiku Sin Lactosa® Natural Azucarado	Macedonia de frutas	Judías verdes rehogadas Tostada de salmón ahumado con tomate Uvas
<b>S</b>	Kaiku Sin Lactosa® Entera Cereales integrales Plátano	Pan con pavo y Queso Gouda en lonchas Kaiku Sin Lactosa®	Ensalada de garbanzos con zanahoria, cebolla, remolacha, atún al natural y huevo cocido Mandarina	Batido de chocolate Kaiku Sin Lactosa®	Espárragos con vinagreta Emperador a la plancha con ensalada Mandarina
<b>D</b>	Kaiku Sin Lactosa® Semidesnatada Pan con aceite de oliva Naranja	Ensalada de frutas con salsa de Kaiku Sin Lactosa® sabor Fresa	Guisantes con cebolla Muslos de pavo asados con patatas panaderas Kiwi	Pan con jamón serrano y tomate natural	Macarrones con atún al natural y tomate natural Tortilla de patata y cebolla Naranja

La gama de productos Kaiku Sin Lactosa® NO es apta para los alérgicos a las proteínas de la leche de vaca. No olvide comprobar el contenido de lactosa en el etiquetado de los productos utilizados en el menú.

**Pan:** Las comidas principales (comida y cena) se acompañan de 2 rebanadas de pan blanco o integral.

**Aceite:** La grasa por excelencia para la elaboración de los platos será el aceite de oliva virgen extra (4 cucharadas a lo largo del día).

**Bebidas:** Agua como bebida principal. Se recomienda entre 1,5-2 litros al día.

**Menú base de 2.100-2.300 kcal/día, elaborado para jóvenes de entre 15 y 20 años, intolerantes a la lactosa, con una actividad física moderada. Las necesidades calóricas pueden verse modificadas en función de las necesidades específicas de cada individuo.**



[www.kaikusinlactosa.com](http://www.kaikusinlactosa.com)

## VALOR NUTRICIONAL MEDIO SEMANAL

Energía (kcal/día)	2.180
Proteínas (g/día)	108
Grasa (g/día)	75
Hidratos de carbono (g/día)	268
Calcio (mg/día)	1027
Hierro (mg/día)	16,7
Vitamina D (µg/día)	13,1



# Menú Kaiku Sin Lactosa® para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia

	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	COMIDA	MERIENDA	CENA
L	Kaiku Sin Lactosa® Semidesnatada Galletas Zumo de naranja natural	Pan con pavo y Queso Gouda en lonchas Kaiku Sin Lactosa® Manzana	Espinacas a la crema con Kaiku Sin Lactosa® Entera Pechuga de pollo a la plancha con champiñones Pera	Mandarina Almendras	Salteado de verduras Lengado al horno con patata y cebolla Kaiku Sin Lactosa® Semidesnatada con cereales
M	Kaiku Sin Lactosa® Natural Azucarado con cereales Plátano	Kiwi Nueces	Lentejas con verduras Tortilla de calabacín Kiwi	Zumo de naranja natural Bizcocho con Kaiku Sin Lactosa® Natural Azucarado	Acelgas rehogadas Libritos de lomo y Queso Gouda en lonchas Kaiku Sin Lactosa® Piña
X	Kaiku Sin Lactosa® Semidesnatada Pan con aceite de oliva Pera	Manzana asada	Espagueti con verduras Salmón a la plancha con pimientos Kaiku Sin Lactosa® Semidesnatada	Batido de chocolate Kaiku Sin Lactosa® Pan integral tostado	Patata asada con pimentón Brochetas de pollo y verduras con salsa de Kaiku Sin Lactosa® Natural Azucarado Naranja
J	Kaiku Sin Lactosa® sabor Fresa con cereales Naranja	Ensalada de frutas con salsa de Kaiku Sin Lactosa® sabor Fresa	Arroz caldoso con setas Filete de ternera a la plancha con canónigos Manzana	Pan con tomate natural	Lombarda con patata Trucha al horno con bacón Flan de huevo con Kaiku Sin Lactosa® Entera
V	Kaiku Sin Lactosa® Semidesnatada Galletas Zumo de naranja natural	Plátano	Garbanzos rehogados Merluza a la salsa de perejil con Kaiku Sin Lactosa® para Cocinar Infusión	Batido de frutas natural (Kaiku Sin Lactosa® Entera con fruta triturada)	Ensalada campera con patata, zanahoria, cebolla, remolacha, huevo cocido, pechuga de pavo y maíz Arroz con Kaiku Sin Lactosa® Entera
S	Kaiku Sin Lactosa® Semidesnatada Bizcocho con Kaiku Sin Lactosa® Natural Azucarado Piña	Kaiku Sin Lactosa® Natural Azucarado Galletas	Lasaña vegetal con Kaiku Sin Lactosa® Entera y Queso Emmental rallado Kaiku Sin Lactosa® Huevo escalfado con puré de tomate Mandarina	Compota de pera Pan tostado integral	Crema de puerros Pechuga de pavo en salsa de Kaiku Sin Lactosa® Entera y Kaiku Sin Lactosa® para Cocinar Infusión
D	Kaiku Sin Lactosa® Semidesnatada Pan con aceite de oliva Zumo de naranja natural	Macedonia de frutas	Revuelto de setas y espárragos Arroz con atún al natural y tomate natural Pera	Pan con aceite de oliva Kaiku Sin Lactosa® Natural Azucarado	Ensalada de canónigos y tomate cherry Berenjena rellena de carne picada con tomate natural Manzana

La gama de productos Kaiku Sin Lactosa® NO es apta para los alérgicos a las proteínas de la leche de vaca. No olvide comprobar el contenido de lactosa en el etiquetado de los productos utilizados en el menú.

**Pan:** Las comidas principales (comida y cena) se acompañan de 2 rebanadas de pan blanco o integral.

**Aceite:** La grasa por excelencia para la elaboración de los platos será el aceite de oliva virgen extra (4 cucharadas a lo largo del día).

**Bebida:** Agua como bebida principal. Se recomienda entre 1,5-2 litros al día.

**Menú base de 2.300-2.500 kcal/día, elaborado para mujeres embarazadas o en periodo de lactancia, intolerantes a la lactosa, con una actividad física moderada. Es preciso tener en cuenta que en la segunda mitad del embarazo se deben aumentar 250 kcal con respecto a las recomendaciones para mujer adulta (2.000 kcal), y en el caso de la lactancia, hasta 500 kcal. Las necesidades calóricas pueden verse modificadas en función de las necesidades específicas de cada individuo.**



[www.kaikusinlactosa.com](http://www.kaikusinlactosa.com)

## VALOR NUTRICIONAL MEDIO SEMANAL

Energía (kcal/día)	2.360
Proteínas (g/día)	105
Grasa (g/día)	84
Hidratos de carbono (g/día)	297
Yodo (µg/día)	115
Ácido fólico (µg/día)	630
Vitamina B <sub>12</sub> (µg/día)	5,3



# Menú Kaiku Sin Lactosa® para personas mayores

	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	COMIDA	MERIENDA	CENA
<b>L</b>	Kaiku Sin Lactosa® Desnatada Tostada con mermelada Zumo de naranja natural	Pan con jamón serrano y tomate natural	Lentejas con verduras Lomo de cerdo a la plancha con pimientos asados Manzana	Kaiku Sin Lactosa® sabor Fresa	Gazpacho Merluza al horno con patata asada Pera
<b>M</b>	Kaiku Sin Lactosa® Natural Azucarado Magdalena Manzana	Kaiku Caffè Latte Zero Sin Lactosa® Galletas integrales	Crema de verduras Pollo asado con escarola Naranja	Pan con jamón de pavo y tomate natural	Sopa de fideos Tortilla de calabacín Plátano
<b>X</b>	Kaiku Sin Lactosa® Desnatada Galletas integrales Mandarina	Pan con aceite de oliva Naranja	Espagueti con atún al natural y tomate natural Gallo a la plancha Flan de huevo con Kaiku Sin Lactosa® Entera	Macedonia de frutas	Crema de puerros Rollitos de jamón cocido y Queso Gouda en lonchas Kaiku Sin Lactosa® Mandarina
<b>J</b>	Kaiku Sin Lactosa® sabor Fresa Tostadas de pan integral Zumo de naranja natural	Plátano	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Estofado de ternera con verduras Plátano	Kaiku Sin Lactosa® Desnatada	Arroz caldoso con champiñones Salmón a la plancha con tomate cherry Kiwi
<b>V</b>	Kaiku Sin Lactosa® Desnatada Pan con tomate natural Pera	Manzana asada	Habitas rehogadas con cebolla Conejo en escabeche Kaiku Sin Lactosa® Natural Azucarado	Naranja Almendras	Coliflor rehogada Empanadillas caseras de pisto y atún Mandarina
<b>S</b>	Kaiku Sin Lactosa® Desnatada Bizcocho con Kaiku Sin Lactosa® Natural Azucarado Plátano	Kaiku Sin Lactosa® sabor Fresa Nueces	Potaje de garbanzos Huevo pasado por agua Mandarina	Tostada con aceite de oliva Zumo de naranja natural	Ensalada de escarola y tomates cherry Trucha al horno con pimientos asados Kaiku Sin Lactosa® Desnatada
<b>D</b>	Kaiku Caffè Latte Zero Sin Lactosa® Pan con aceite de oliva Mandarina	Pan con Queso Gouda en lonchas Kaiku Sin Lactosa® Plátano	Sopa de verduras Pollo guisado con ensalada de tomate Kiwi	Compota de pera	Crema de calabaza con Kaiku Sin Lactosa® para Cocinar y Queso Emmental rallado Kaiku Sin Lactosa® Revuelto de setas y espárragos Naranja

La gama de productos Kaiku Sin Lactosa® NO es apta para los alérgicos a las proteínas de la leche de vaca. No olvide comprobar el contenido de lactosa en el etiquetado de los productos utilizados en el menú.

**Pan:** Las comidas principales (comida y cena) se acompañan de 2 rebanadas de pan blanco o integral.

**Aceite:** La grasa por excelencia para la elaboración de los platos será el aceite de oliva virgen extra (4 cucharadas a lo largo del día).

**Bebida:** Agua como bebida principal. Se recomienda entre 1,5-2 litros al día.

**Menú base de 2.000-2.200 kcal/día, elaborado para adultos de más de 65 años, intolerantes a la lactosa, con una actividad física moderada. Las necesidades calóricas pueden verse modificadas en función de las necesidades específicas de cada individuo.**



[www.kaikusinlactosa.com](http://www.kaikusinlactosa.com)

## VALOR NUTRICIONAL MEDIO SEMANAL

Energía (kcal/día)	2.120
Proteínas (g/día)	98
Grasa (g/día)	73
Hidratos de carbono (g/día)	268
Calcio (mg/día)	937
Vitamina C (mg/día)	377
Vitamina E (mg/día)	18,3



# Menú Kaiku Sin Lactosa® para el control del peso

	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	COMIDA	MERIENDA	CENA
<b>L</b>	Kaiku Sin Lactosa® Desnatada Galletas integrales Zum de naranja natural	Plátano	Garbanzos salteados con pimentón Merluza a la salsa de perejil con Kaiku Sin Lactosa® para Cocinar Kiwi	Pan con pavo	Judías verdes rehogadas Solomillo de cerdo a la plancha con pimientos Kaiku Sin Lactosa® sabor Fresa
<b>M</b>	Kaiku Sin Lactosa® Natural Azucarado con cereales Manzana	Compota de pera	Ensalada de escarola con manzana Paella de verduras y conejo Zum de naranja natural	Batido de frutas natural (Kaiku Sin Lactosa® Semidesnatada con fruta triturada)	Patata asada con pimentón Atún a la plancha con champiñones Infusión
<b>X</b>	Kaiku Caffè Latte Zero Sin Lactosa® Pan con tomate natural Higos	Bizcocho con Kaiku Sin Lactosa® Natural Azucarado	Ensalada de canónigos, tomate cherry y salmón ahumado Lasaña vegetal con Kaiku Sin Lactosa® Entera y Queso Emmental rallado Kaiku Sin Lactosa® Mandarina	Zumo de naranja natural Pan tostado integral	Sopa de verduras Tortilla de calabacín con puré de tomate Manzana
<b>J</b>	Kaiku Sin Lactosa® sabor Fresa con cereales Zum de naranja natural	Pan con jamón cocido y Queso Gouda en lon- chas Kaiku Sin Lactosa®	Coliflor rehogada Brochetas de pollo y verduras con salsa de Kaiku Sin Lactosa® Natural Azucarado Naranja	Macedonia de frutas	Lombarda rehogada Lenguado al horno con patata asada Piña
<b>V</b>	Kaiku Sin Lactosa® Desnatada Galletas integrales Manzana	Mandarina Almendras	Macarrones con atún al natural y tomate natural Pan con jamón serrano Kiwi	Kaiku Sin Lactosa® sabor Fresa	Revuelto de setas Pechuga de pavo en salsa de Kaiku Sin Lactosa® Entera y Kaiku Sin Lacto- sa® para Cocinar Infusión
<b>S</b>	Kaiku Sin Lactosa® Desnatada Cereales integrales Piña	Ensalada de frutas con salsa de Kaiku Sin Lactosa® sabor Fresa	Ensalada de judías blancas con zanahoria, cebolla, remolacha y tomate Gallo a la plancha Naranja	Plátano	Puré de verduras Rollitos de jamón cocido y Queso Gouda en lonchas Kaiku Sin Lactosa® Infusión
<b>D</b>	Kaiku Sin Lactosa® Desnatada Pan con tomate natural Pera	Zumo de naranja natural Pan tostado integral	Ensalada de lechuga y tomate Arroz con huevo cocido, pechuga de pavo, zanahoria y maíz Infusión	Kaiku Caffè Latte Zero Sin Lactosa® Galletas integrales	Espárragos con vinagreta Filete de ternera a la plancha Manzana

La gama de productos Kaiku Sin Lactosa® NO es apta para los alérgicos a las proteínas de la leche de vaca. No olvide comprobar el contenido de lactosa en el etiquetado de los productos utilizados en el menú.

**Pan:** Las comidas principales (comida y cena) se acompañan de 2 rebanadas de pan blanco o integral.

**Aceite:** La grasa por excelencia para la elaboración de los platos será el aceite de oliva virgen extra (4 cucharadas a lo largo del día).

**Bebida:** Agua como bebida principal. Se recomienda entre 1,5-2 litros al día.

**Menú base de 1.800-1.900 kcal/día, elaborado para el control del peso corporal de adultos sanos, intolerantes a la lactosa, con una actividad física moderada. Las necesidades calóricas pueden verse modificadas en función de las necesidades específicas de cada individuo.**



[www.kaikusinlactosa.com](http://www.kaikusinlactosa.com)

## VALOR NUTRICIONAL MEDIO SEMANAL

Energía (kcal/día)	1.900
Proteínas (g/día)	91
Grasa (g/día)	57
Hidratos de carbono (g/día)	260
Calcio (mg/día)	833
Hierro (mg/día)	16,4
Vitamina C (mg/día)	377



# Menú Kaiku Sin Lactosa® para prevención cardiovascular y control del colesterol

	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	COMIDA	MERIENDA	CENA
L	Kaiku Caffè Latte Zero Sin Lactosa® Pan con aceite de oliva Ciruelas	Macedonia de frutas	Lombarda rehogada Redondo de ternera con verduras Kaiku Benecol Zero Sin Lactosa®	Kaiku Sin Lactosa® Natural Azucarado Almendras	Puré de verduras Merluza a la plancha con patata cocida Manzana
M	Kaiku Sin Lactosa® Desnatada Cereales integrales Zumo de naranja natural	Pan con pavo y tomate natural	Sopa de fideos Atún al horno con pimientos asados Kaiku Benecol Zero Sin Lactosa®	Plátano	Patata asada con pimentón Chuleta de sajonia Arroz con Kaiku Sin Lactosa® Entera
X	Kaiku Sin Lactosa® Desnatada Pan con membrillo Plátano	Kaiku Sin Lactosa® sabor Fresa con cereales integrales	Judías blancas rehogadas con verduras Tortilla de Queso Gouda en lonchas Kaiku Sin Lactosa® Kaiku Benecol Zero Sin Lactosa®	Mandarina Nueces	Acelgas rehogadas Lomo de cerdo con champiñones Ciruelas
J	Kaiku Sin Lactosa® Desnatada Cereales integrales Pera	Manzana Avellanas	Ensalada de lechuga, cebolla y zanahoria Berenjena rellena de carne picada con tomate natural Kaiku Benecol Zero Sin Lactosa®	Pan con mermelada	Menestra de verduras Lenguado al horno con cebolla confitada Plátano
V	Kaiku Sin Lactosa® Desnatada Galletas integrales Zumo de naranja natural	Pan con Queso Gouda en lonchas Kaiku Sin Lactosa®	Macarrones con atún al natural Huevo a la plancha Kaiku Benecol Zero Sin Lactosa®	Compota de pera	Garbanzos salteados con pimentón Jamón serrano con tomate Naranja
S	Kaiku Sin Lactosa® Desnatada Pan con tomate natural Manzana	Higos Almendras	Coliflor rehogada Rollitos de jamón cocido y Queso Gouda en lonchas Kaiku Sin Lactosa® Kaiku Benecol Zero Sin Lactosa®	Batido de chocolate Kaiku Sin Lactosa®	Arroz con verduras salteadas Gallo a la plancha con espárragos Mandarina
D	Kaiku Sin Lactosa® Desnatada Cereales integrales Naranja	Ensalada de frutas con salsa de Kaiku Sin Lactosa® sabor Fresa	Salteado de ajetes y gambas Emperador a la plancha con pimientos asados Kaiku Benecol Zero Sin Lactosa®	Pan con tomate natural	Crema de calabaza con Kaiku Sin Lactosa® para Cocinar y Queso Emmental rallado Kaiku Sin Lactosa® Conejo al ajillo con canónigos Kiwi

La gama de productos Kaiku Sin Lactosa® NO es apta para los alérgicos a las proteínas de la leche de vaca. No olvide comprobar el contenido de lactosa en el etiquetado de los productos utilizados en el menú.

**Pan:** Las comidas principales (comida y cena) se acompañan de 2 rebanadas de pan blanco o integral.

**Aceite:** La grasa por excelencia para la elaboración de los platos será el aceite de oliva virgen extra (4 cucharadas a lo largo del día).

**Bebida:** Agua como bebida principal. Se recomienda entre 1,5-2 litros al día.

**Menú base de 2.000 kcal/día, elaborado para un adulto hipercolesterolémico, intolerante a la lactosa, con una actividad física moderada. Las necesidades calóricas pueden verse modificadas en función de las necesidades específicas de cada individuo.**



[www.kaikusinlactosa.com](http://www.kaikusinlactosa.com)

## VALOR NUTRICIONAL MEDIO SEMANAL

Energía (kcal/día)	2.000
Proteínas (g/día)	100
Grasa (g/día)	66
Hidratos de carbono (g/día)	253
Sodio (mg/día)	1.840
Potasio (mg/día)	4.328
Vitamina B <sub>6</sub> (mg/día)	3,5

