

## Opção 1 - Recomendada

Usando-se a coqueteleira\*:

1. Despeje a bebida na coqueteleira
2. Adicione a quantidade recomendada de Nutilis
3. Feche a tampa firmemente e agite vigorosamente até que o pó esteja bem dissolvido (aprox. 5-10 segundos)
4. Continue movendo, agora suavemente, por 1 a 2 minutos
5. Deixe descansar por alguns minutos, até que a bebida adquira a espessura desejada.

*Não adicione Nutilis durante esse período de repouso, pois a espessura da bebida aumentará gradualmente.*

## Opção 2

Usando-se um garfo ou batedeira manual em um copo alto:

1. Despeje a bebida no copo
2. Adicione a quantidade recomendada de Nutilis
3. Agite vigorosamente até que o pó esteja bem dissolvido (20 a 30 segundos)
4. Continue batendo, agora suavemente, por 1 a 2 minutos
5. Deixe descansar por alguns minutos, até que a bebida adquira a espessura desejada.

*Não adicione Nutilis durante esse período de repouso, pois a espessura da bebida aumentará gradualmente.*

## Opção 3

Usando-se um garfo num copo normal:

1. Despeje metade da bebida no copo
2. Adicione a quantidade recomendada de Nutilis
3. Agite até que o pó esteja umedecido e se obtenha uma consistência suave.
4. Adicione o restante da bebida ao copo.
5. Bata a bebida por aprox. 1 a 2 minutos, até que se obtenha uma solução espessa e suave.
6. Deixe descansar por alguns minutos, até que a bebida adquira a espessura desejada.

*Não adicione Nutilis durante esse período de repouso, pois a espessura da bebida aumentará gradualmente.*

*\* O uso da coqueteleira não é recomendado para bebidas quentes. Se for utilizada neste caso, certifique-se de estar firmemente tampada. Veja na próxima página outras dicas para bebidas quentes, geladas e gaseificadas.*

**Bebidas quentes\*** (Temperatura > 60 °C):

Para melhores resultados e maior segurança, deixe as bebidas quentes esfriarem um pouco antes do espessamento. Se desejado ou necessário, as bebidas podem ser aquecidas no forno de microondas após a adição de Nutilis\*. Deixe a bebida preparada descansar alguns minutos, até que atinja a espessura desejada.

*Não adicione Nutilis durante esse período de repouso, pois a espessura da bebida aumentará gradualmente.*

*Obs: Se for o caso, as bebidas quentes devem ser reaquecidas imediatamente após o espessamento.*

*Em caso de bebidas que contenham leite, certifique-se de não haver problemas microbiológicos.*

**Bebidas geladas** (Temperatura < 7 °C):

Para melhores resultados, deixe a bebida gelada descansar alguns minutos antes do espessamento. Deixe a bebida preparada descansar por alguns minutos, até que atinja a espessura desejada.

*Não adicione Nutilis durante esse período de repouso, pois a espessura da bebida aumentará gradualmente.*

## Refrigerantes gaseificados (colas, sodas):

Para melhores resultados, as bebidas gaseificadas devem ser agitadas até que o gás seja eliminado e a maior parte da espuma desapareça antes da adição do Nutilis.

*\* O uso da coqueteleira não é recomendado para bebidas quentes.*

*Se for utilizada neste caso, certifique-se de estar firmemente tampada.*

## Instruções para mistura do Nutilis: Grandes Volumes

Para consumo dentro de 8 horas após o preparo:

1. Despeje a quantidade necessária de bebida num recipiente
2. Adicione a quantidade recomendada de Nutilis
3. Misture vigorosamente com uma batedeira manual, até que o pó esteja bem dissolvido (aprox. 20 a 30 segundos)
4. Bata suavemente por 1 a 2 minutos.
5. Despeje a bebida preparada em copos individuais após 3 a 5 minutos
6. Deixe descansar por 10 minutos, até que a bebida atinja a consistência desejada para consumo  
Não adicione Nutilis durante esse período de repouso, pois a espessura da bebida aumentará gradualmente.
7. Sirva a bebida.

Para preparo de grande quantidade de bebida a ser consumida até 8 horas após o preparo, recomenda-se utilizar cerca de 5% a menos da quantidade indicada, para garantir que a bebida não fique muito espessa. A consistência deve ser avaliada após 10 minutos, adicionando-se mais Nutilis se necessário.

**As tabelas abaixo indicam o número de medidas necessárias para que 200 ml de bebida atinjam a consistência desejada no estágio 1 (xarope), estágio 2 (creme) e estágio 3 (pudim) para pacientes com disfagia:**

	Volume	Estágio 1 (xarope)	Estágio 2 (creme)	Estágio 3 (pudim)
Água	200 ml	2 - 3	3 - 4	4 - 5
Refresco em xarope	200 ml	2 - 3	3 - 4	4 - 5
Suco de laranja	200 ml	2 - 3	3 - 4	4 - 5
Suco de maçã	200 ml	2 - 3	3 - 4	4 - 5
Leite	200 ml	3 - 4	4 - 5	5 - 6
Refrigerante de cola	200 ml	3	4	5
Soda	200 ml	3	4	5
Chá	200 ml	2 - 3	3 - 4	5
Café	200 ml	2 - 3	3 - 4	5
Chocolate quente	200 ml	2 - 3	3	4
Sopa pronta (3 colheres por 500 ml de água)	500 ml	2 - 3	4	5
Cerveja	200 ml	3	4	5
Vinho branco	200 ml	4	5	6
Vinho tinto	200 ml	3 - 4	5	6
Nutridrink	200 ml	2 - 4	4 - 5	5 - 7

Obs: a quantidade de Nutilis necessária pode variar um pouco, dependendo da temperatura ou consistência do líquido que será espessado.