



Fresubin® LP

Receitas deliciosas preparadas com **Fresubin® LP** para apoiar o estado nutricional de pacientes renais crônicos.



Fresubin®

Alimente seu corpo, alimente sua vida!



A nutrição do paciente renal crônico exige mais do que seguir recomendações: requer adaptação constante. Embora a suplementação seja fundamental para garantir o aporte adequado de nutrientes, a repetição pode levar à fadiga gustativa e reduzir a adesão.

Este livro de receitas propõe uma abordagem prática e saborosa, integrando suplementação oral a receitas criativas para tornar a alimentação mais prazerosa e contribuir para um cuidado mais efetivo.



Fresubin® LP





Arroz doce

Ingredientes para 2 porções

- 400 mL de Fresubin® LP sabor baunilha
- 300 mL de água
- 1 colher de sobremesa cheia ou 1 sachê de 8 g de açúcar de baunilha*
- 40 g de arroz cru

(* Encontrado em supermercados ou pode ser feito em casa com a fava ou extrato de baunilha. Se preferir, na ausência do açúcar de baunilha, pode ser usado o açúcar comum e adicionado extrato de baunilha.

Valor nutricional por porção:

Calorias	285 kcal
Proteína	4,4 g



Arroz doce

Receita

Tempo de preparo: 50 minutos

1. Cozinhe o arroz por 10 minutos em água fervente e depois adicione o Fresubin® LP Baunilha;
2. Cozinhe em fogo baixo por 30 a 50 minutos (dependendo da consistência desejada), mexendo frequentemente;
3. Adicione o açúcar de baunilha assim que a mistura sair do fogo e, em seguida, coloque-a em tigelas;
4. Pode ser consumido quente ou frio.

Sobremesa cremosa

Receita

Tempo de preparo: 15 minutos

1. Misture a farinha de trigo ou milho com metade de um frasco de Fresubin® LP Baunilha ou Cappuccino com um fouet ou garfo até obter uma mistura homogênea;
2. Coloque o restante do conteúdo do frasco e leve à panela;
3. Aqueça a mistura, mexendo continuamente e mantendo em fogo baixo por aproximadamente 3 minutos;
4. Coloque em pequenos potes e leve à geladeira, deixando por cerca de 6 a 8 horas.



Sobremesa cremosa

Ingredientes para 2 porções

- 200 mL de Fresubin® LP sabor baunilha ou cappuccino
- 8 g de farinha de trigo ou milho
- 1 colher de chá rasa de açúcar de baunilha*

(* Encontrado em supermercados ou pode ser feito em casa com a fava ou extrato de baunilha. Se preferir, na ausência do açúcar de baunilha, pode ser usado o açúcar comum e adicionado extrato de baunilha.

Valor nutricional por porção:

Calorias	214 kcal
Proteína	3,36 g



Sobremesa cremosa com frutas vermelhas

Ingredientes para 3 porções

- 200 mL de Fresubin® LP sabor baunilha
- 125 g de iogurte desnatado
- 100 mL de creme de leite fresco
- 500 g de mix de frutas vermelhas (frescas ou congeladas)
- 1 colher de sopa cheia ou 1 sachê de 8 g de açúcar de baunilha*
- 30 g de chocolate branco
- Um pouco de suco de limão

(*) Encontrado em supermercados ou pode ser feito em casa com a fava ou extrato de baunilha. Se preferir, na ausência do açúcar de baunilha, pode ser usado o açúcar comum e adicionado extrato de baunilha.

Valor nutricional por porção:

Calorias	385 kcal
Proteína	6,9 g



Sobremesa cremosa com frutas vermelhas

Receita

Tempo de preparo: 30 minutos

1. Se utilizar as frutas vermelhas congeladas, retire do congelador e enxágue com água quente para remover parte do potássio;
2. Bata o creme de leite até ficar firme igual ao chantilly;
3. Misture o iogurte com o Fresubin® LP Baunilha, açúcar de baunilha e o suco de limão e mexa até ficar homogêneo;
4. Misture delicadamente a mistura acima com o chantilly;
5. Coloque as frutas vermelhas no fundo de um copo, depois a mistura de creme e alterne em várias camadas;
6. Refrigere por pelo menos 3 horas;
7. Pouco antes de servir, pique finamente o chocolate branco e polvilhe sobre o creme. Depois, é só saborear!

Mingau de baunilha com nozes

Receita

Tempo de preparo: 10 minutos

1. Aqueça suavemente o Fresubin® LP Baunilha;
2. Adicione os flocos de painço e deixe cozinhar em fogo baixo por 5 minutos;
3. Em seguida, misture a maçã picada e as nozes moídas;
4. Se desejar, pode polvilhar uma pitada de canela por cima;
5. Se o mingau estiver muito grosso, basta adicionar um pouco de água.



Mingau de baunilha com nozes

Ingredientes para 2 porções

- 200 mL de Fresubin® LP sabor baunilha
 - 4 colheres de sopa de flocos de painço*
 - 1 colher de chá de nozes em pó ou moídas
- Opcional:
- 1/2 maçã e canela em pó

(*) Encontrado em lojas de produtos naturais. Se preferir, pode substituir por flocos de arroz, aveia, quinoa ou amaranto.

Valor nutricional por porção:

Calorias	276 kcal
Proteína	6 g



Cappuccino Tiramisù

Ingredientes para 4 porções

- 100 mL de Fresubin® LP sabor cappuccino
- 1 colher de sopa de café expresso ou café instantâneo dissolvido em água fervente
- 2 colheres de sopa de açúcar ou a gosto
- 250 g de queijo mascarpone
- 20 biscoitos champanhe
- Cacau em pó para cobertura

Valor nutricional por porção:

Calorias	187 kcal
Proteína	5,9 g

Cappuccino Tiramisù

Receita

Tempo de preparo: 25 minutos

1. Coloque o mascarpone, o Fresubin® LP cappuccino e o açúcar em uma tigela;
2. Misture o café expresso na mistura;
3. Bata com uma batedeira de mão até obter uma mistura homogênea, espessa e cremosa;
4. Alterne camadas de biscoito e creme nos copos e depois guarde na geladeira por pelo menos 1 hora;
5. Cubra com cacau em pó.



Smoothie com frutas vermelhas

Ingredientes para 1 porção

- 200 mL de Fresubin® LP sabor baunilha
- 100 g de frutas vermelhas congeladas ou frescas (morangos, mirtilos, framboesa, amora)

Smoothie com frutas vermelhas

Receita

Tempo de preparo: 5 minutos

1. Se utilizar as frutas vermelhas congeladas, retire do congelador e enxágue com água quente para remover parte do potássio;
2. Adicione todos os ingredientes no liquidificador e bata até obter uma mistura homogênea. Sirva gelado.

Valor nutricional por porção:

Calorias	438 kcal
Proteína	7,1 g



Mousse de cappuccino

Ingredientes para 4 porções

- 200 mL de Fresubin® LP sabor cappuccino
- ½ xícara de café forte, preparado e resfriado
- 200 g de creme de leite fresco

Opcional:

- Fatias de morango ou banana na cobertura

Valor nutricional por porção:

Calorias	246 kcal
Proteína	2,8 g

Mousse de Cappuccino

Receita

Tempo de preparo: 20 minutos

1. Bata o creme de leite fresco na batedeira para formar chantilly. Reserve;
2. Adicione o café ao Fresubin® LP Cappuccino;
3. Despeje a mistura no chantilly e mexa até incorporar bem;
4. Divida em 4 copos ou potes;
5. Leve à geladeira por cerca de 30 minutos antes de consumir.



Cupcake de baunilha

Ingredientes para 24 cupcakes

- 200 mL Fresubin® LP sabor baunilha
- 100 g de farinha de trigo
- 200 g de amêndoas moídas
- 240 g de açúcar de confeitiro
- 240 g de manteiga
- 8 ovos

Cupcake de baunilha

Receita

Tempo de preparo: 30 minutos

1. Pré-aqueça o forno a 180°;
2. Misture em uma tigela a amêndoa moída, o açúcar de confeitiro e Fresubin® LP Baunilha;
3. Bata as claras em neve até ficarem firmes e incorpore-as delicadamente à mistura;
4. Derreta a manteiga em uma panela e depois adicione-a à massa;
5. Despeje a mistura em forminhas de silicone individuais e leve ao forno por 15 minutos a 180°C.

Valor nutricional por cupcake:

Calorias	152 kcal
Proteínas	3,75 g



Chococcino

Ingredientes para 1 porção

- 200 mL de Fresubin® LP sabor cappuccino
- 1 colher de chá de essência de chocolate ou 2 colheres de sopa de chocolate em pó diluído em água
- 1 colher de chá de chantilly

Valor nutricional por porção:

Calorias	472 kcal
Proteínas	7 g

Chococcino

Receita

Tempo de preparo: 10 minutos

1. Despeje o Fresubin® LP Cappuccino em uma panela e aqueça suavemente (não deixe ferver);
2. Adicione a essência de chocolate e bata por 20 segundos e aqueça em fogo baixo (não deixe ferver);
3. Despeje em uma caneca e cubra com chantilly.



Fresubin® LP

A única suplementação com dois sabores para DRC.
Porque variar o sabor também é cuidar.



Encontre mais informações em:

@meuFresubin Meu Fresubin meuFresubin.com.br

Transformar **cuidado** em **sabor** também faz parte da **nostra missão.**

Durante a Convenção de Vendas 2026, nossa equipe participou de uma dinâmica de gastronomia voltada à criação de receitas para pacientes renais, conectando conhecimento clínico, inovação e cuidado nutricional.

Confira:



Em breve, você poderá explorar essas criações feitas com **Fresubin® LP**, agora também no novo sabor **Cappuccino**.

Fresubin®
LP

Mais sabor
no dia a dia, **mais**
adesão à TNO.

O **perfil nutricional ideal** para
nutrir seu paciente com **DRC**.



Formulado de
acordo com as
diretrizes **KDOQI**
para pacientes
renais crônicos.!

TNO: Terapia Nutricional Oral

Informações nutricionais das receitas baseadas em:

Ingredientes domésticos comuns, e estimadas de acordo com bancos de dados de composição de alimentos disponíveis publicamente. Informações nutricionais dos produtos Fresubin® LP com base nos valores declarados em rótulo.

Referências

1. Iklizer T et al. KDOQI Clinical Practice Guideline for Nutrition in CKD: 2020 Update. American Journal of Kidney Diseases. 2020;76(3):S1-S107.



**FRESENIUS
KABI**

Instagram: @freseniuskabi
Facebook: Fresenius Kabi Brasil
LinkedIn: Fresenius Kabi Brasil

Fresenius Kabi Brasil Ltda.
CNPJ: 49.324.221/0001-04
Av. Marginal Projetada, 1652
CEP: 06460-200 • Tamboré • Barueri, SP
SAC: 0800 707 3855
www.fresenius-kabi.com.br