



Associazione Prevenzione Malattie Metaboliche Congenite

Clinica Pediatrica - Ospedale S. Paolo - Via A. di Rudini, 8
20142 Milano - Tel. 028911062 - Fax 0289150125
www.apmmc.it - info@apmmc.it

NEWS

Anno XI - Numero 2
Marzo 2008

NOVITA'... ALIMENTARI

Editoriale: Una riflessione !

Associazione: Gruppo di persone che hanno un fine comune e lavorano unite per raggiungere il medesimo obiettivo. Tale definizione rappresenta a pieno l'operato dell'APMMC la quale sostenendo la ricerca e lo sviluppo degli studi per le malattie metaboliche da 23 anni garantisce ai pazienti una assistenza competente e all'avanguardia. E' grazie a quest'Associazione che oggi i nostri figli godono di maggiori privilegi rispetto a chi li ha preceduti ed è sempre grazie a quest'Associazione che oggi facciamo parte dei gruppi di ricerca che forse, un domani, faranno sì che la vita per alcuni di noi possa cambiare. Fino ad allora, personalmente, chiedo a tutti voi che il lavoro dei volontari e dell'Equipe medica venga riconosciuto e sostenuto in tutti i modi. Solo uniti potremo raggiungere il nostro fine.

Cristina Colombo Cassani
Comitato Editoriale

NOVITA' ALIMENTARI - Pane fresco Aprotide

Una delle grandi novità alimentari presentate nell'ultimo incontro genitori/medici è stato il pane fresco Aprotide. Qui riportiamo tutti i dettagli (anche per coloro che non avessero potuto partecipare all'incontro). Vi sono diversi tipi che qui elenchiamo con i relativi **mg/phe x 100 gr.**

Carrè	15 mg. Phe
Ciabatta	15 mg. Phe
Pane ai Semi Girasole	50 mg. Phe
Pane alle spezie	26 mg. Phe
Pane alle Cipolle	30 mg. Phe
Brezeln	30 mg. Phe
Brezeln Stick	30 mg. Phe

Importante: A partire da Maggio sarà possibile ricevere Aprotide presso la vostra farmacia che dovrà segnalare all'azienda le quantità settimanali da voi richieste.

Per ottimizzare il servizio sarebbe opportuno che famiglie residenti nella stessa città raggruppassero gli ordini in un'unica farmacia. Questo eviterà eventuali problemi di consegne o ritardi.

NOVITA' ALIMENTARI - Budino alla Vaniglia Elah

Questa è la seconda novità alimentare che vi presentiamo! La Elah ci ha fornito tutti i dati relativi al loro budino alla vaniglia che qui proponiamo - **100 gr. di prodotto corrispondono a 0,20 mg. Phe = 0 Equivalenti di Cereali** - Naturalmente il budino dovrà essere preparato con il sostituto del latte (Milco, Dalia, etc.) e bisognerà conteggiare gli equivalenti di tali sostitutivi. 1 busta contiene 80 gr. di prodotto ed è considerata come preparato per 4 persone.

Attenzione: solo questo Budino Elah è adatto alla dieta dei nostri figli. Tutte le altre marche non sono ammesse poichè contengono ingredienti non ammessi alla dieta.

Il Ristorante alla **Cucina Economica QNB** - Via Guicciardini ang. Macedonio Melloni - Milano - Telefono 02783256, previo prenotazione prepara e cucina pranzi e cene aproteici per persone affette da iperfenilalaninemie.