Книга рецептов Нутрикомп

Простые и быстрые способы восстановления сил





Клиническое питание Б. Браун

EN PN

B BRAUN
SHARING EXPERTISE

Содержание

4–10	Сладости и десерты
11–20	Напитки
21–25	Супы
26–33	Картофель, макароны овощи
34	Блинчики, торты

Введение

Для того чтобы быть здоровым необходимо сбалансированное питание. Организм человека должен адекватно снабжаться питательными веществами, энергией и жидкостью. Здоровые люди получают их в нужных количествах с повседневным рационом питания. Но иногда потребность в конкретных питательных веществах повышается или обычного приема пищи недостаточно. В таких случаях может возникнуть недостаточность определенных веществ, результатами которой могут стать потеря веса, повышение восприимчивости к болезням, замедление заживления ран и утомляемость.

Недостаточность может быть устранена путем применения специальной продукции энтерального питания Нутрикомп Б. Браун. Эта Книга рецептов содержит множество предложений того, как легко вы можете интегрировать Нутрикомп в обычное приготовление пищи и обогатить ваше ежедневное питание всеми жизненно важными питательными веществами. Нутрикомп Стандарт и Нутрикомп Энергия Файбер с нейтральным вкусом могут быть использованы во всех рецептах.

Попробуйте наши рецепты, и приятного Вам аппетита!

Как и в любых других продуктах питания, содержание питательных веществ в Нутрикомп меняется под воздействием высоких температур. Поэтому по мере возможности следует избегать длительной кулинарной обработки продуктов, содержащих Нутрикомп.

После открытия контейнера Нутрикомп храните его в холодильнике с плотно закрытой крышкой и используйте в течение 24 часов.

Пожалуйста, не разогревайте продукты, содержащие Нутрикомп.

Указанная информация о питательной ценности относится ко всем рецептам. Расчет калорий для суточного рациона должен производиться в зависимости от объема съеденной порции. Расчеты основаны на информации о питательной ценности, содержащейся на этикетках продукции Нутрикомп.

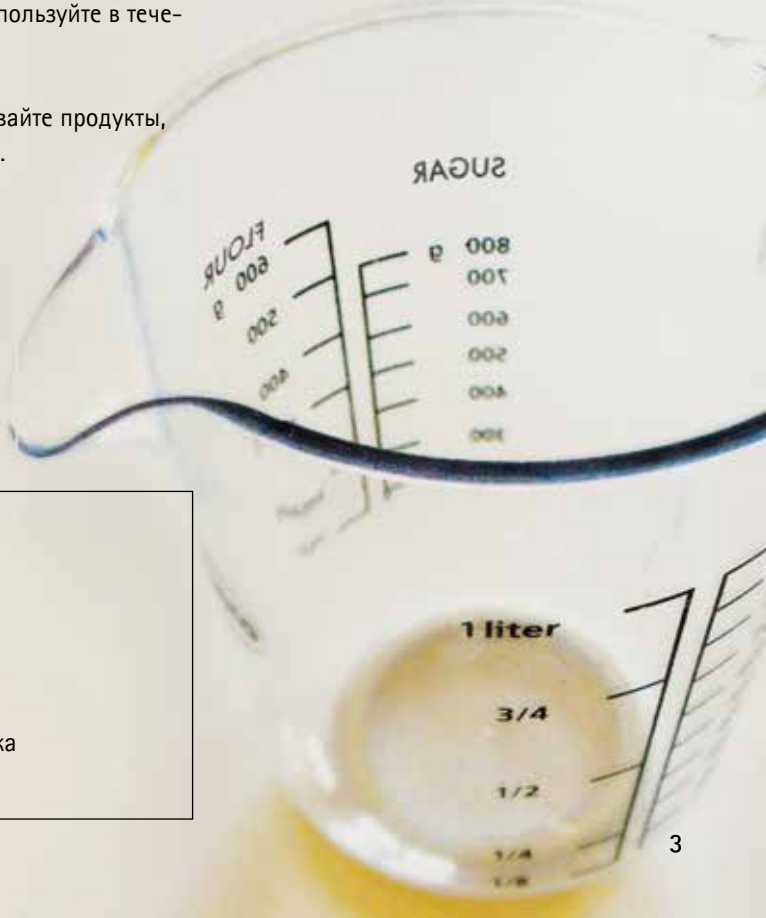


Таблица сокращений:

уп.	=	упаковка
г	=	грамм
ккал	=	килокалория
л	=	литр
мл	=	милилитр
ст. л.	=	столовая ложка
ч. л.	=	чайная ложка

Сладости и десерты

Шоколадный мусс

Ингредиенты/Приготовление

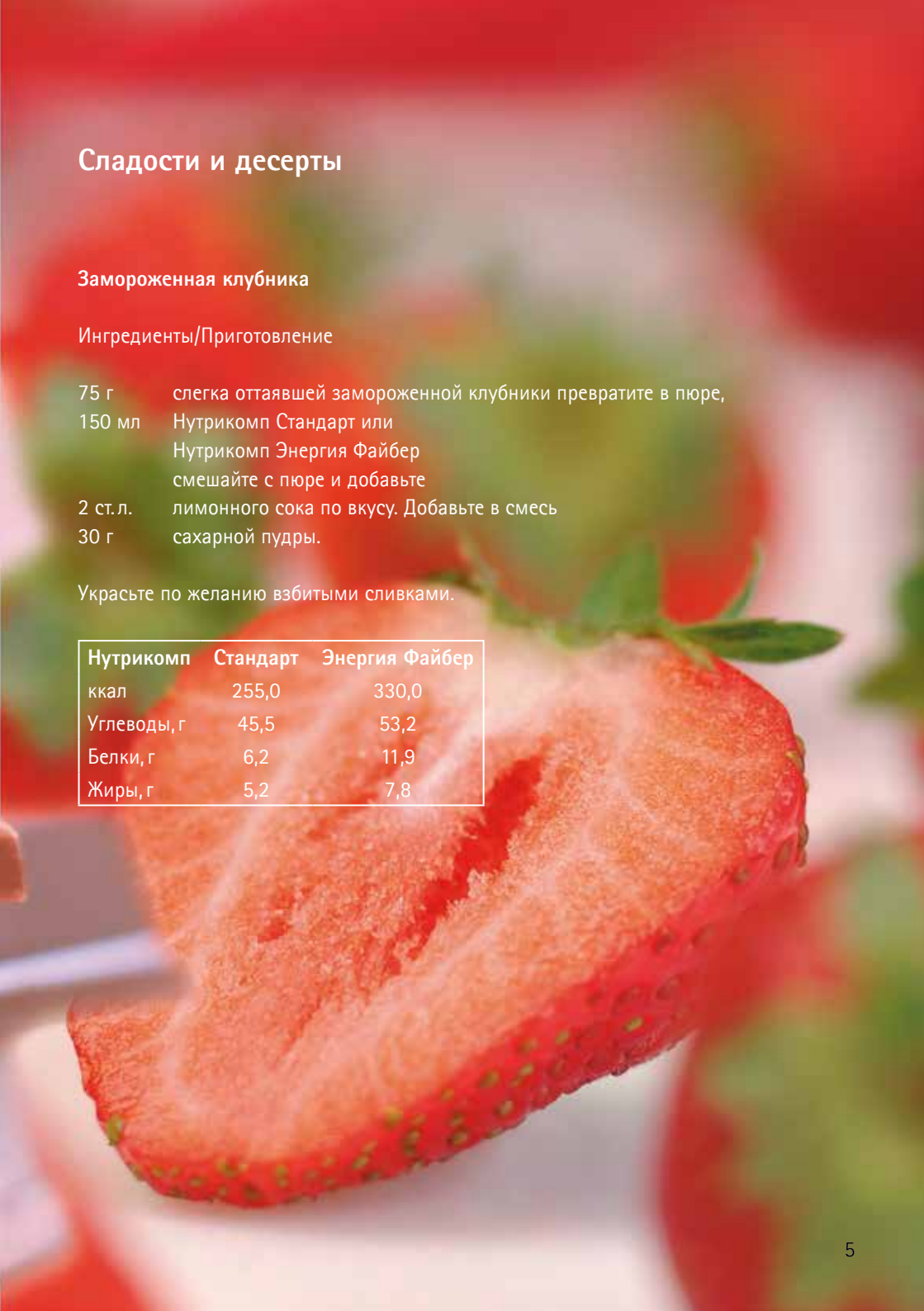
1 уп.	Шоколадный мусс (коммерчески доступный продукт)
250 мл	Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер

Смешать в миксере сначала на низкой, затем на максимальной скорости в течение 3 минут, разлить в сервировочные емкости и поставить в холодильник на 1 час.

Нутрикомп	Стандарт	Энергия Файбер
ккал	617,0	742,0
Углеводы, г	92,4	105,0
Белки, г	19,5	28,9
Жиры, г	18,4	22,6



Сладости и десерты



Замороженная клубника

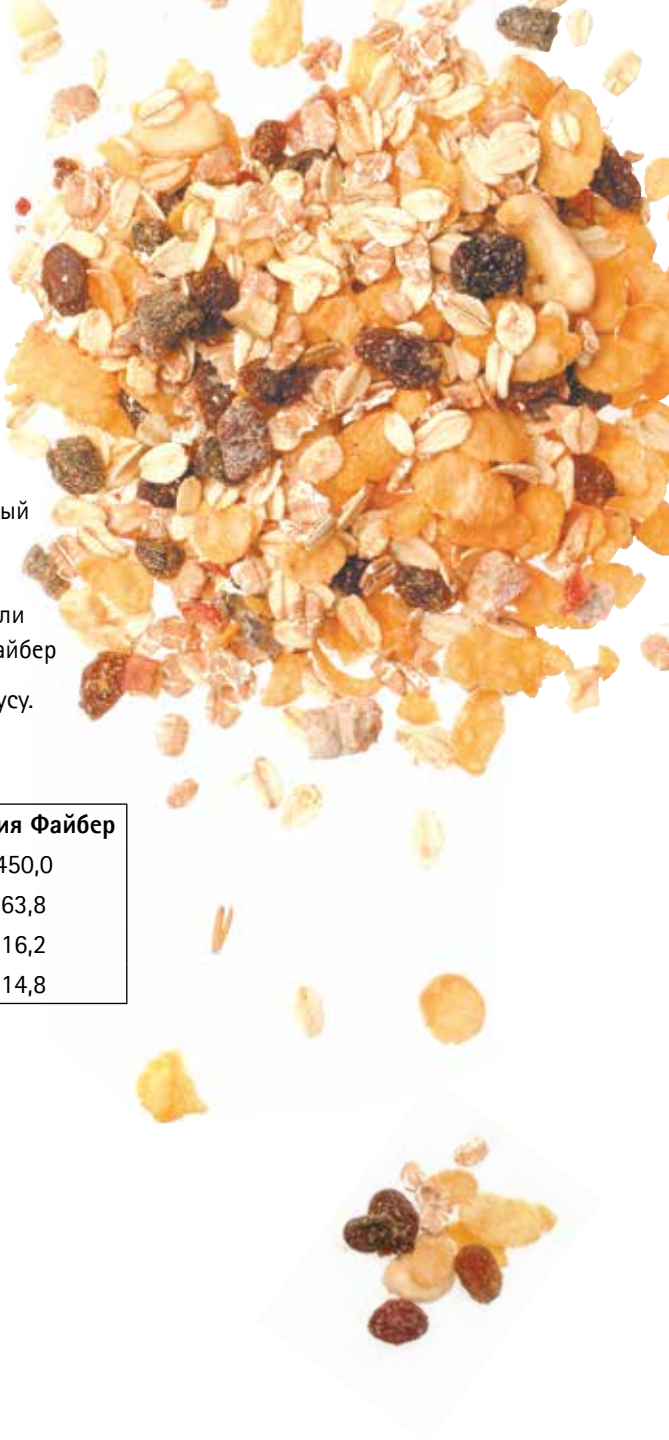
Ингредиенты/Приготовление

75 г	слегка оттаявшей замороженной клубники превратите в пюре,
150 мл	Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер смешайте с пюре и добавьте
2 ст.л.	лимонного сока по вкусу. Добавьте в смесь
30 г	сахарной пудры.

Украсьте по желанию взбитыми сливками.

Нутрикомп	Стандарт	Энергия Файбер
ккал	255,0	330,0
Углеводы, г	45,5	53,2
Белки, г	6,2	11,9
Жиры, г	5,2	7,8

Сладости и десерты



Мюсли (хлопья)

Ингредиенты

60 g	мюсли (коммерчески доступный продукт)
100 мл	молока (3,5 %)
100 мл	Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер

Перемешайте. Подсластите по вкусу.

Нутрикомп	Стандарт	Энергия Файбер
ккал	400,0	450,0
Углеводы, г	58,8	63,8
Белки, г	12,5	16,2
Жиры, г	13,1	14,8

Сладости и десерты

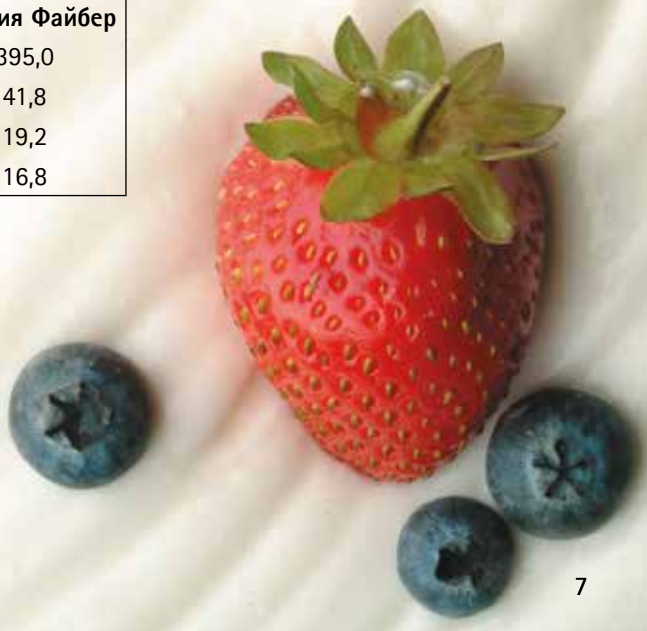
Фруктовый творожок

Ингредиенты/Приготовление

100 г	мягкого творога (40 %),
100 мл	Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер,
15 г	сахара,
75 г	фруктов (например, яблок, бананов, клубники)

Разотрите творог с Нутрикомп и сахаром. Измельчите фрукты и добавьте в творожную смесь

Нутрикомп	Стандарт	Энергия Файбер
ккал	345,0	395,0
Углеводы, г	36,8	41,8
Белки, г	15,5	19,2
Жиры, г	15,1	16,8



Сладости и десерты

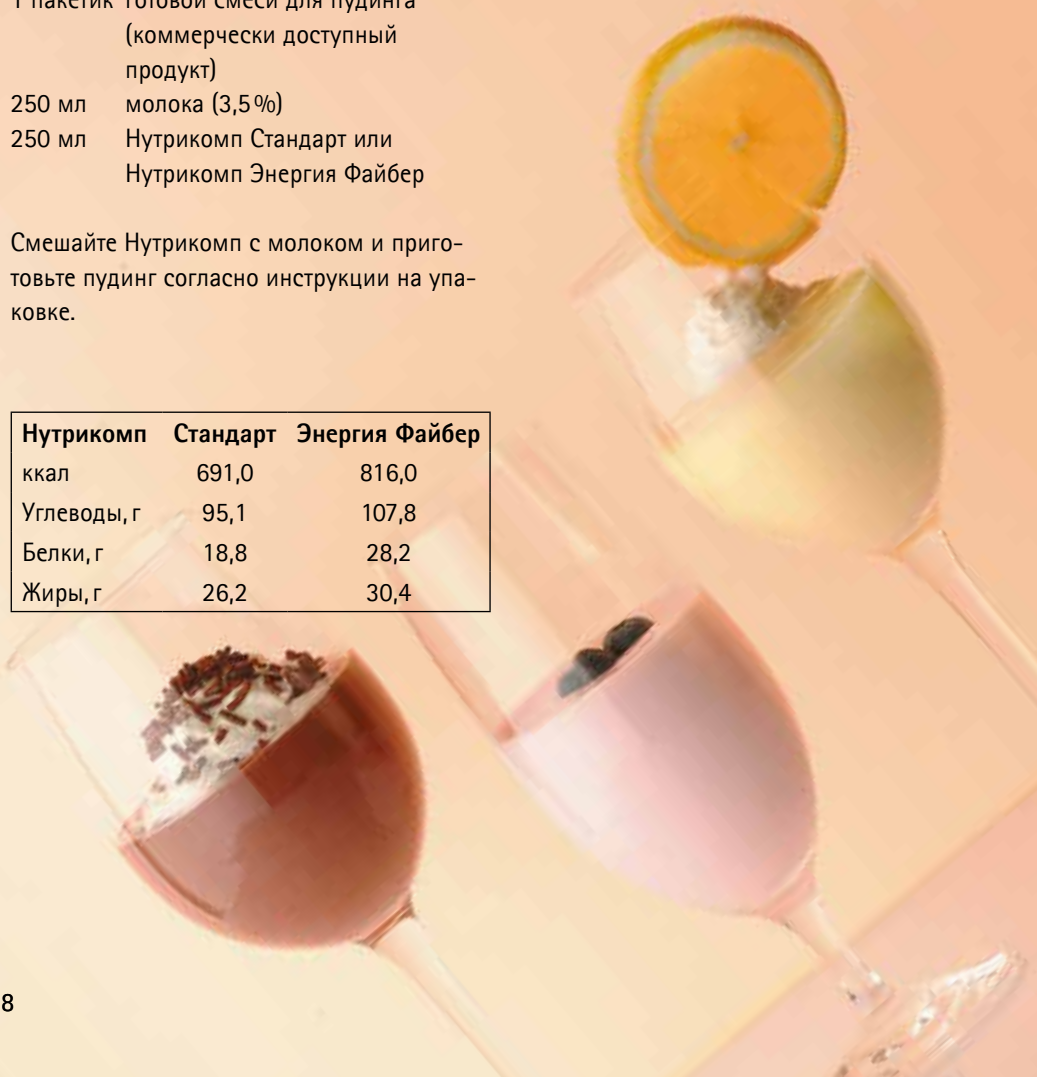
Мгновенный пудинг
(шоколадный, ванильный, ореховый и др.)

Ингредиенты/Приготовление

1 пакетик	готовой смеси для пудинга (коммерчески доступный продукт)
250 мл	молока (3,5 %)
250 мл	Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер

Смешайте Нутрикомп с молоком и приготовьте пудинг согласно инструкции на упаковке.

Нутрикомп	Стандарт	Энергия Файбер
ккал	691,0	816,0
Углеводы, г	95,1	107,8
Белки, г	18,8	28,2
Жиры, г	26,2	30,4



Сладости и десерты

Рисовый пудинг

Ингредиенты/Приготовление

250 мл	молока (3,5%)
250 мл	Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер
125 г	круглого риса
20 г	сахара
1 ч.л.	сливочного масла
	Щепотка соли, лимонная цедра

Молоко, сливочное масло, сахар, лимонную цедру и соль доведите до кипения. Постепенно добавьте рис, постоянно помешивая, и доведите до кипения. Добавьте Нутрикомп и варите в течение 20 минут, пока жидкость не впитается. Затем оставьте в тепле на 15 минут для доведения до готовности.



Нутрикомп	Стандарт	Энергия Файбер
ккал	962,0	1087,0
Углеводы, г	164,4	177,1
Белки, г	26,5	35,9
Жиры, г	22,1	26,3

Сладости и десерты

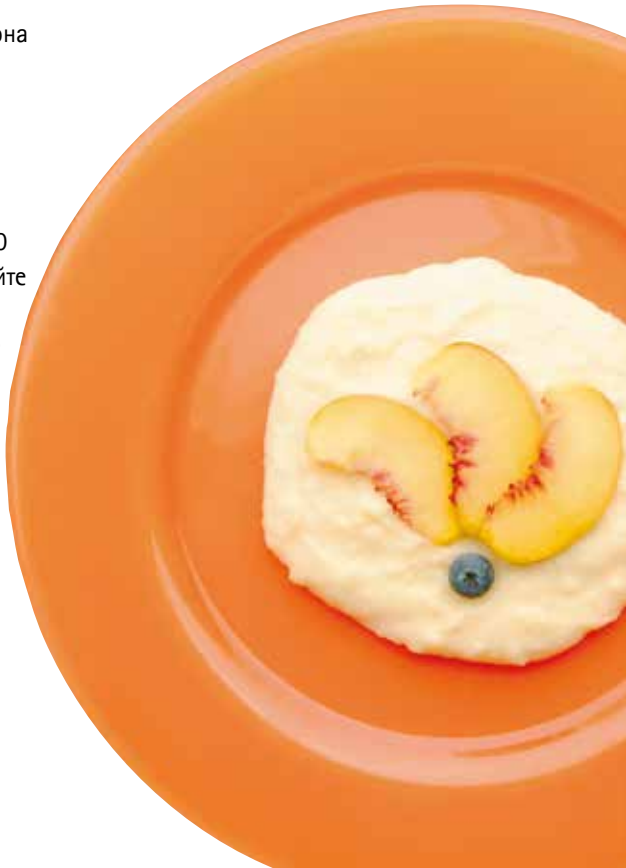
Манный пудинг

Ингредиенты/Приготовление

250 мл	молока (3,5 %)
250 мл	Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер
50 г	манной крупы
30 г	сахара
1 ч. л	сливочного масла
1	яичный белок
1 ст. л.	воды
	Щепотка соли, цедра лимона

Доведите молоко, сливочное масло, сахар, лимонную цедру и соль до кипения. Добавьте манную крупу, постоянно помешивая, добавьте Нутрикомп и оставьте в тепле на 5–10 минут для абсорбции жидкости. Взбейте яичный белок в пену и перемешайте с приготовленной массой. Переложите в форму и дайте остыть. Можно подавать с фруктовым соком, фруктовым или шоколадным соусом.

Нутрикомп	Стандарт	Энергия Файбер
ккал	782,0	907,0
Углеводы, г	103,5	116,2
Белки, г	28,8	38,15
Жиры, г	28,1	32,3



Напитки

Клубничный микс

Ингредиенты/Приготовление

150 г	клубники
15 г	сахара
1 ст.л	лимонного сока
1 ч.л	сметаны
150 мл	Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер

Вымойте клубнику и порежьте. Пропустите сахар с клубникой через сито в миску (смешайте в миксере), затем добавьте лимонный сок, сметану и Нутрикомп. Энергично перемешайте повторно. Подавайте коктейль в стакане, украсив клубникой.

Нутрикомп	Стандарт	Энергия Файбер
ккал	336,0	411,0
Углеводы, г	45,6	53,3
Белки, г	7,2	12,9
Жиры, г	13,8	16,3

Этот рецепт можно изменить, используя следующие виды фруктов и ягод: абрикосы, чернику, малину, киви, бананы, груши, персики. Фрукты, которые не подходят для приготовления коктейлей с Нутрикомп: кислая вишня, смородина, виноград, крыжовник.

Напитки

Шейк с нектаринами
и яблочным соком

Ингредиенты/Приготовление

150 г	нектаринов
15 г	сахара
50 мл	неосветленного яблочного сока
150 мл	Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер

Вымойте нектарины и нарежьте мелкими кусочками. Пропустите нектарины, сахар и яблочный сок в миску через сито (смешайте в миксере). Затем добавьте Нутрикомп и повторно энергично перемешайте.

Нутрикомп	**Стандарт**	**Энергия Файбер**
ккал	314,0	389,0
Углеводы, г	60,1	67,8
Белки, г	7,1	12,8
Жиры, г	5,0	7,5



Напитки

Банановый коктейль

Ингредиенты/Приготовление

200 г бананов,
80 мл сливок (30 %),
150 г йогурта (3,5 %),
½ ч. л. корицы и
сок 2 лимонов
смешайте в миксере. Добавьте
200 мл Нутрикомп Стандарт или
Нутрикомп Энергия Файбер
и подсластите по вкусу, добавив сахар.

Нутрикомп	Стандарт	Энергия Файбер
ккал	692,0	792,0
Углеводы, г	73,8	83,9
Белки, г	16,7	24,2
Жиры, г	38,0	41,3

Напитки

Персиковый

Ингредиенты/Приготовление

75 г	персиков (консервированных),
200 мл	Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер,
½ ч. л.	корицы
	смешайте в миксере.

Нутрикомп	**Стандарт**	**Энергия Файбер**
ккал	252,0	352,0
Углеводы, г	39,9	49,9
Белки, г	7,8	15,3
Жиры, г	6,8	10,1



Напитки

Груша Хелен

Ингредиенты/Приготовление

125 г	груш (консервированных или спелых свежих груш),
100 мл	цельного молока (3,5%),
75 мл	сливок (30%)
	смешайте в миксере, а затем добавьте
200 мл	Нутрикомп Стандарт и
1 ч. л.	растворимого какао-порошка.

Нутрикомп	**Стандарт**
ккал	591,0
Углеводы, г	57,8
Белки, г	13,0
Жиры, г	34,3



Напитки

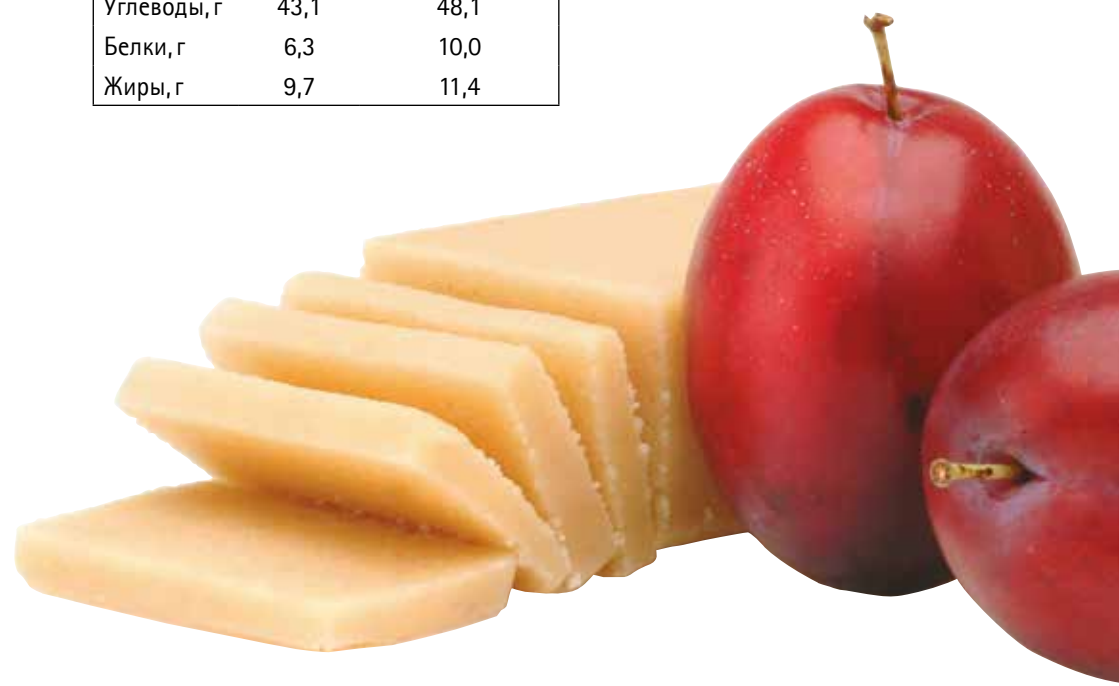
Сливово-марципановый шейк

Ингредиенты/Приготовление

100 г	сливового пюре (консервированного),
25 г	марципановой массы (готовый продукт),
100 мл	Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер

смешайте в миксере.

Нутрикомп	Стандарт	Энергия Файбер
ккал	284,0	334,0
Углеводы, г	43,1	48,1
Белки, г	6,3	10,0
Жиры, г	9,7	11,4



Напитки

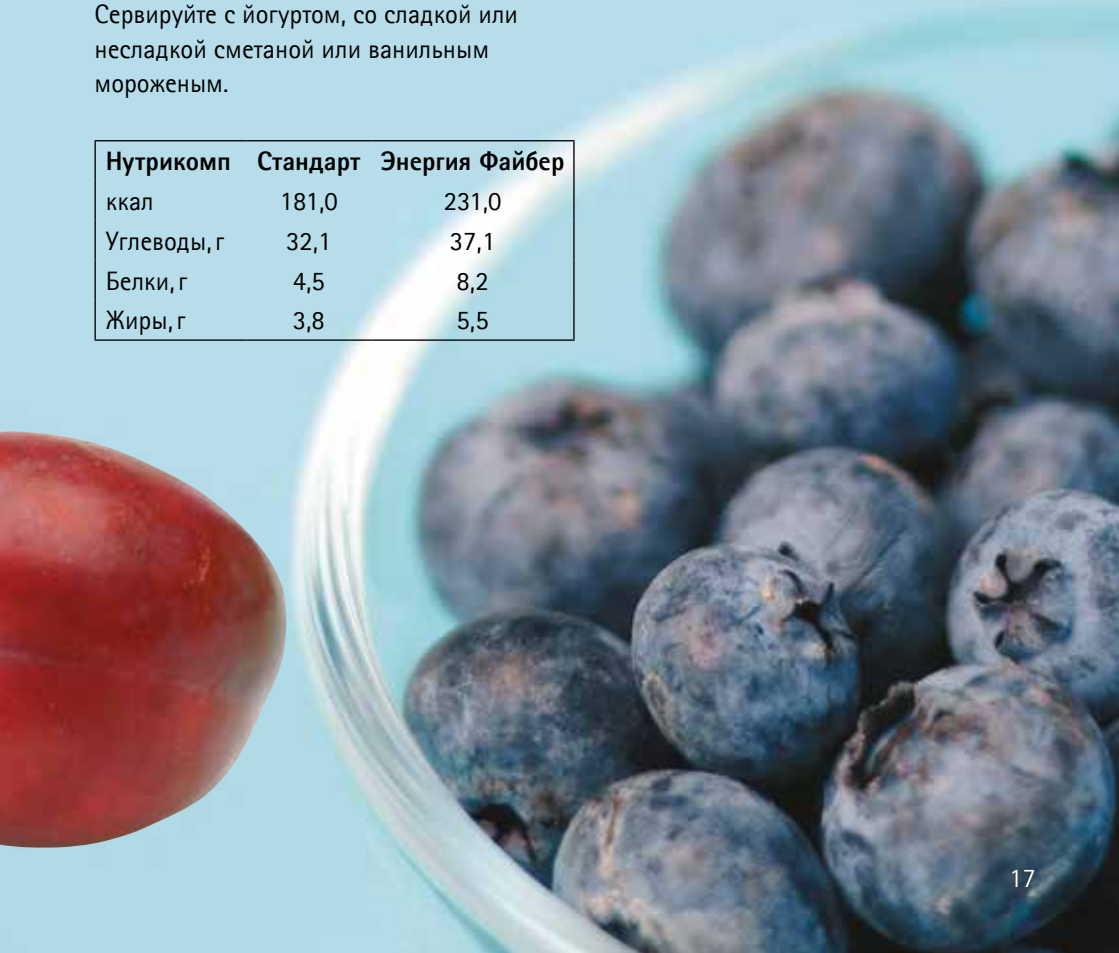
Черничный коктейль

Ингредиенты/Приготовление

100 г	черники (консирвированной)
100 мл	Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер
	Смешайте ингредиенты.

Сервируйте с йогуртом, со сладкой или несладкой сметаной или ванильным мороженым.

Нутрикомп	Стандарт	Энергия Файбер
ккал	181,0	231,0
Углеводы, г	32,1	37,1
Белки, г	4,5	8,2
Жиры, г	3,8	5,5



Напитки

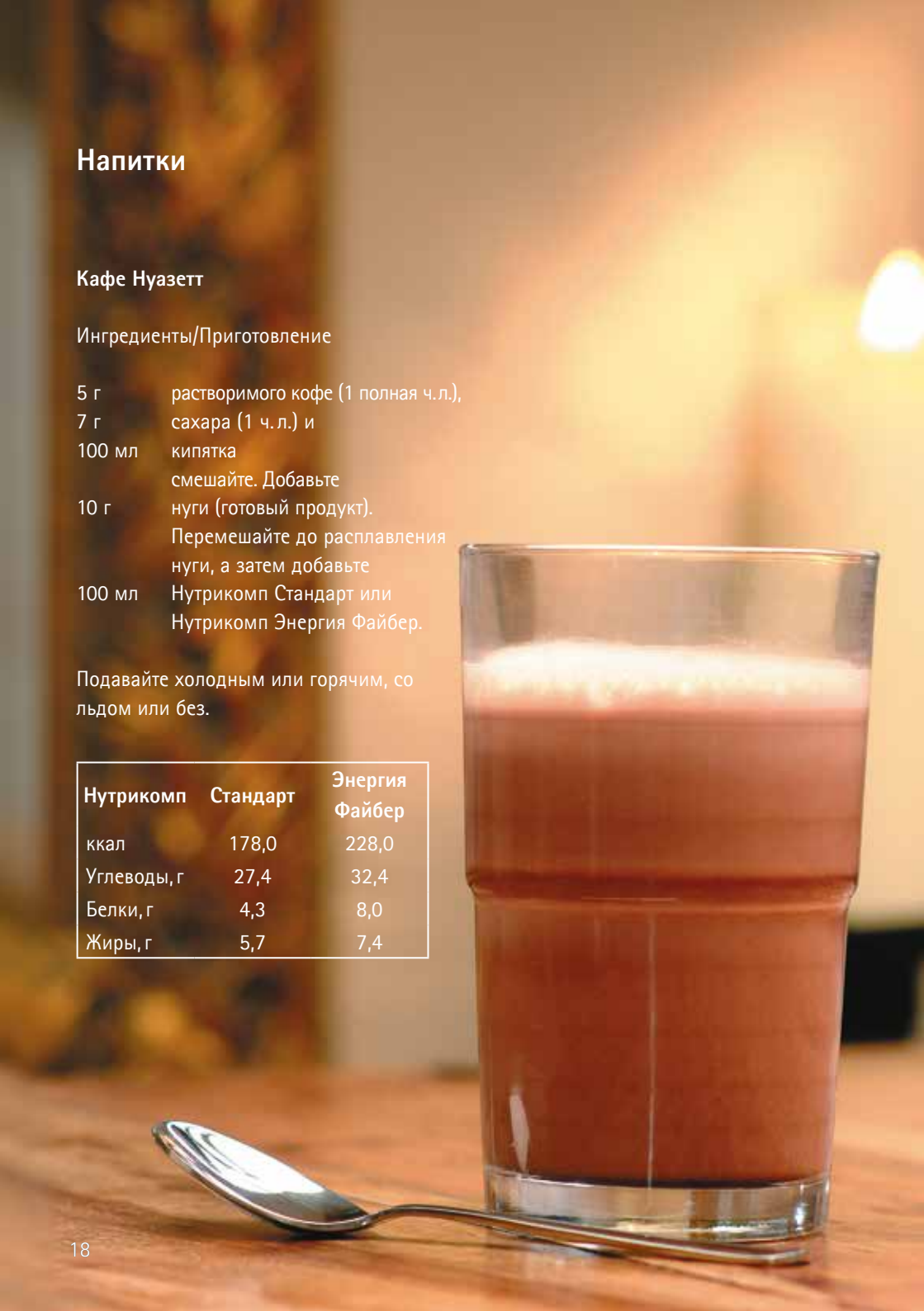
Кафе Нуазетт

Ингредиенты/Приготовление

5 г	растворимого кофе (1 полная ч.л.),
7 г	сахара (1 ч. л.) и
100 мл	кипятка
	смешайте. Добавьте
10 г	нуги (готовый продукт).
	Перемешайте до расплавления
	нуги, а затем добавьте
100 мл	Нутрикомп Стандарт или
	Нутрикомп Энергия Файбер.

Подавайте холодным или горячим, со льдом или без.

Нутрикомп	Стандарт	Энергия Файбер
ккал	178,0	228,0
Углеводы, г	27,4	32,4
Белки, г	4,3	8,0
Жиры, г	5,7	7,4



Напитки

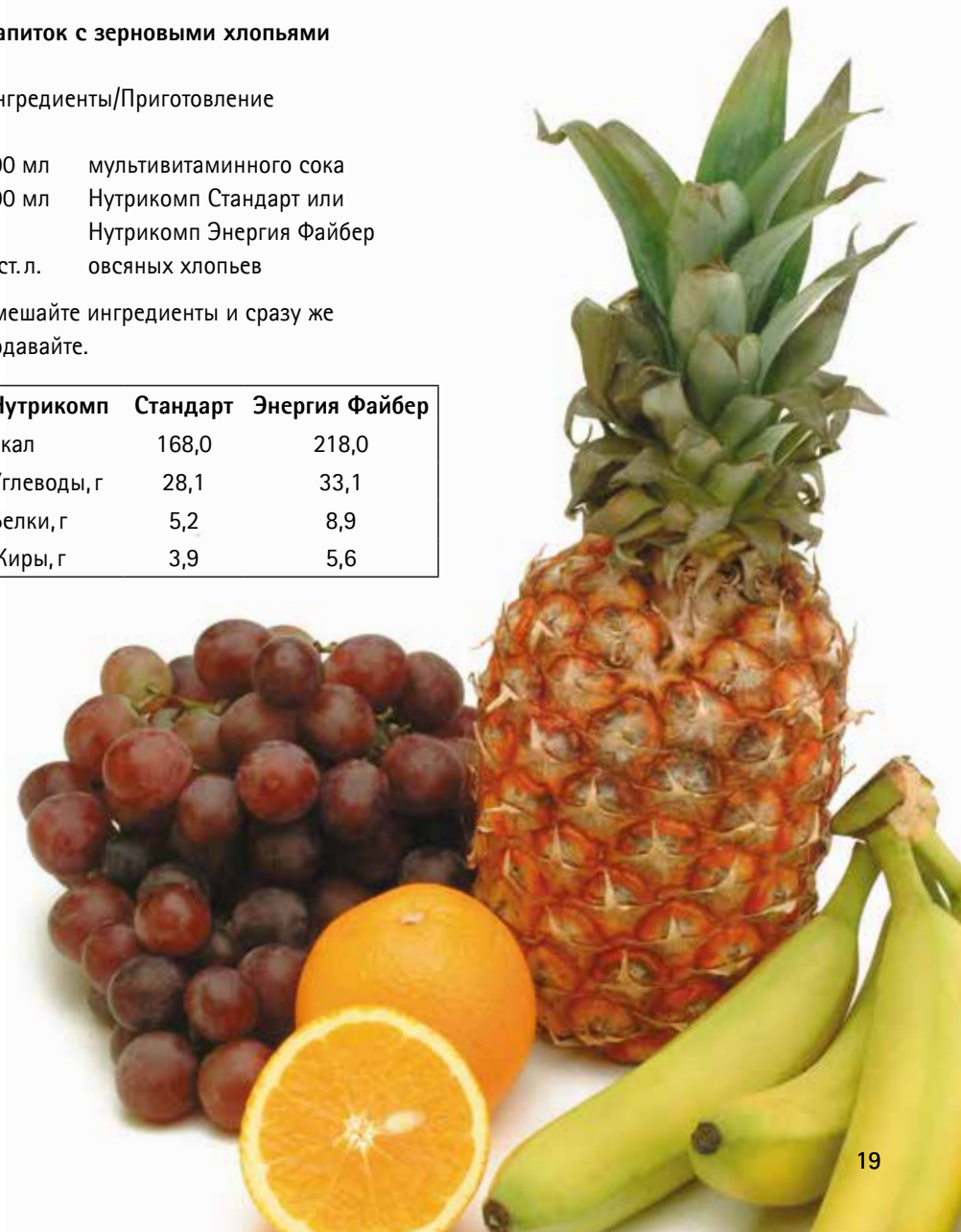
Напиток с зерновыми хлопьями

Ингредиенты/Приготовление

100 мл	мультивитаминного сока
100 мл	Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер
1 ст. л.	овсяных хлопьев

Смешайте ингредиенты и сразу же подавайте.

Нутрикомп	Стандарт	Энергия Файбер
ккал	168,0	218,0
Углеводы, г	28,1	33,1
Белки, г	5,2	8,9
Жиры, г	3,9	5,6



Напитки

Какао напиток

Ингредиенты/Приготовление

200 мл	Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер
20 мл	сливок (30 %)
1 ст. л.	растворимого какао-порошка
1 ст. л.	овсяных хлопьев

Смешайте все ингредиенты и добавьте по вкусу сахар.

Нутрикомп	Стандарт	Энергия Файбер
ккал	295,0	395,0
Углеводы, г	32,4	42,5
Белки, г	9,9	17,4
Жиры, г	14,0	17,3



Супы

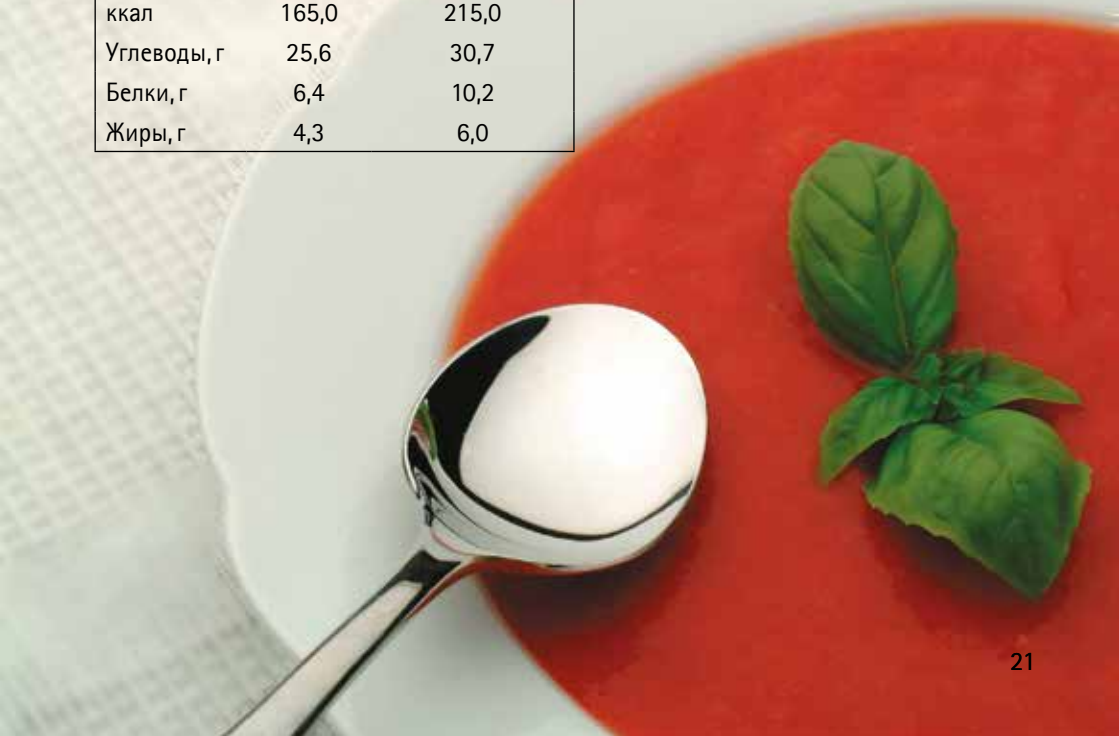
Томатный шейк или суп

Ингредиенты/Приготовление

100 мл	мякоти помидора с травами пастеризованной («Подравка» или аналогичный коммерчески доступный продукт)
100 мл	Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер

Смешайте ингредиенты, украсьте нарезанной свежей (или сушеной) зеленью базилика или петрушки, пейте охлажденным или подогретым при помешивании (не доводя до кипения).

Нутрикомп	Стандарт	Энергия Файбер
ккал	165,0	215,0
Углеводы, г	25,6	30,7
Белки, г	6,4	10,2
Жиры, г	4,3	6,0



Супы

Холодный овощной суп для жарких дней

Ингредиенты/Приготовление

40 г	салата Пуста (консервы),
40 г	сладкого перца полосками (консервы),
40 г	салата из огурцов («Нежинский» или любой другой кисло-сладкий салат из огурцов, консервированный),
20 г	корня козлобородника (овсяный, белый корень) — консервированного или отваренного в течение 5–10 мин. свежего,
100 мл	томатного пюре и
150 мл	Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер

превратите в пюре в высоком контейнере. Приправьте перцем, солью, тимьяном, орегано по вкусу, украсьте базиликом.

Нутрикомп	**Стандарт**	**Энергия Файбер**
ккал	213,0	288,0
Углеводы, г	32,6	40,3
Белки, г	8,5	14,1
Жиры, г	5,3	7,8



Супы



Морковный крем-суп

Ингредиенты/Приготовление

200 мл	воды
200 г	вымытой моркови
10 г	оливкового масла
1 ч.л.	порошка овощного бульона
200 ml	Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер
1 ч.л.	сметаны
	Соль и перец

Нарежьте морковь тонкими кружочками и немного протушите в масле. Растворите овощной бульон в 200 мл воды, залейте морковь и варите в течение 12 минут. Слегка остудите, затем протрите вареную морковь до пюреобразного состояния. Добавьте Нутрикомп и сметану и перемешайте еще раз. Приправьте солью и перцем. Подавайте суп с мелко нарезанной петрушкой.

Нутрикомп	Стандарт	Энергия Файбер
ккал	420,0	520,0
Углеводы, г	48,5	48,5
Белки, г	10,1	17,6
Жиры, г	25,1	28,4

Супы

Грибной крем-суп со спаржей

Ингредиенты/Приготовление

125 мл	воды
125 мл	Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер
1 ст. л.	сливок (30 %)
1 пакетик	грибного крем-супа со спаржей

Вскипятите воду, постоянно помешивая всыпьте порошок для приготовления супа и влейте сливки. Затем добавьте Нутрикомп.

Нутрикомп	Стандарт	Энергия Файбер
ккал	318,0	381,0
Углеводы, г	51,4	57,7
Белки, г	5,8	10,5
Жиры, г	10,1	12,2



Супы

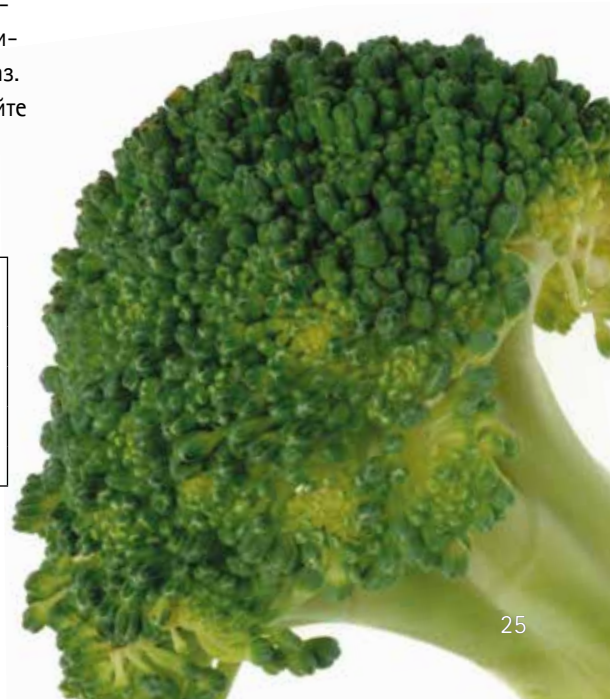
Крем-суп из брокколи

Ингредиенты/Приготовление

200 мл	воды
200 г	вымытой брокколи
1 ч.л.	порошка овощного бульона
200 мл	Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер
1 ч.л.	сметаны
	Соль, перец, нарезанная петрушка.

Растворите овощной бульон в 200 мл воды, положите в него брокколи, доведите до кипения и варите в течение 12 минут. Дайте немного остыть и затем превратите в пюре. Добавьте в пюре Нутрикомп и сметану и перемешайте еще раз. Приправьте солью и перцем и подавайте суп, посыпав нарезанной петрушкой. Вместо брокколи можно использовать цветную капусту.

Нутрикомп	Стандарт	Энергия Файбер
ккал	324,0	424,0
Углеводы, г	32,0	42,1
Белки, г	14,9	22,4
Жиры, г	15,1	18,4



Картофель, макароны, овощи



Картофель по-азиатски

Ингредиенты/Приготовление

½ стакана азиатского соуса (например, «Азиатский соус Торчин») или любого другого кисло-сладкого готового соуса с кусочками овощей (коммерчески доступный продукт) нагрейте в неглубокой кастрюле, добавьте

160 г очищенного отварного картофеля, нарезанного небольшими кубиками. Смешайте с

125 мл Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер.

Добавьте свежую мелко нарезанную петрушку и приправьте паприкой, перцем, солью по вкусу.



Нутрикомп	Стандарт	Энергия Файбер
ккал	339,0	402,0
Углеводы, г	66,8	73,1
Белки, г	8,9	13,6
Жиры, г	4,4	6,5



Картофель, макароны, овощи

Спагетти с томатным соусом
(Спагетти – любой коммерчески доступный продукт)

Ингредиенты/Приготовление

250 г	спагетти
100 мл	Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер
50 мл	сливок (30 %)

Отварите спагетти согласно инструкции на упаковке. Подогрейте томатную пасту и смешайте с Нутрикомп и сливками. Затем добавьте смесь приправ и перемешайте.

Нутрикомп	Стандарт	Энергия Файбер
ккал	1217,0	1267,0
Углеводы, г	214,6	219,6
Белки, г	38,9	42,6
Жиры, г	22,8	24,5

Картофель, макароны, овощи

Пельмени (тортеллини) с сырным соусом

Ингредиенты/Приготовление

250 г	тортеллини со шпинатом/рикоттой (коммерчески доступный продукт)
1 уп.	сырного соуса
200 мл	Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер
50 мл	сливок (30 %)
30 г	сыра Гауда (45 % жирности)



Приготовьте тортеллини согласно указаниям на упаковке. Смешайте порошок для приготовления сырного соуса с 200 мл Нутрикомп и 50 мл сливок; подогрейте. Приправьте соус бульонным порошком, всыпьте немного соли и перца, а затем добавьте 30 г тертого сыра (Гауда).

Нутрикомп	Стандарт	Энергия Файбер
ккал	1479,0	1579,0
Углеводы, г	159,9	170,0
Белки, г	47,9	55,4
Жиры, г	71,8	75,1



Картофель, макароны, овощи

Картофельное пюре

Ингредиенты/Приготовление

250 г	картофеля
50 мл	Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер
1 ч.л.	сливочного масла

Отварите картофель и сразу же пропустите через пресс для приготовления пюре. Добавить сливочное масло и Нутрикомп к картофельному пюре, энергично перемешайте, приправьте солью и мускатным орехом.

Нутрикомп	Стандарт	Энергия Файбер
ккал	266,0	291,0
Углеводы, г	45,4	48,0
Белки, г	6,9	8,8
Жиры, г	6,2	6,9

Картофель, макароны, овощи

Картофельный гратен

Ингредиенты/Приготовление

250 г	картофеля
120 мл	Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер
100 мл	сливок
1	яйцо

Очистите сырой картофель и нарежьте кружочками. Размешайте Нутрикомп со сливками и яйцом и взбейте. Приправьте смесь солью, перцем и небольшим количеством мускатного ореха. Выложите картофель в кастрюлю слоями, залейте смесью из сливок, яиц и Нутрикомп; выпекайте при температуре 220 °C в течение 40 минут до золотистой корочки.

Нутрикомп	Стандарт	Энергия Файбер
ккал	691,0	751,0
Углеводы, г	58,7	64,7
Белки, г	18,6	23,1
Жиры, г	42,2	44,2

Картофель, макароны, овощи



Овощное рагу с соусом Роял

Ингредиенты/Приготовление

150 г	картофеля
150 г	овощей
100 мл	Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер
50 мл	сливок
2	яйца
30 г	сыра Гауда (45% жирности)

Вымойте и нарежьте овощи, очистите и нарежьте ломтиками картофель. Предварительно отварите овощи и картофель в течение 3-5 минут. Взбейте Нутрикомп, сливки и яйца; добавьте к смеси соль, перец, немного мускатного ореха и тертый сыр. Поместите картофель и овощи в кастрюлю, залейте соусом. Запекайте при 200 °C в течение 45 минут.

Нутрикомп	Стандарт	Энергия Файбер
ккал	678,0	728,0
Углеводы, г	64,4	69,4
Белки, г	32,1	35,8
Жиры, г	40,8	42,5

Картофель, макароны, овощи



Картофельный салат

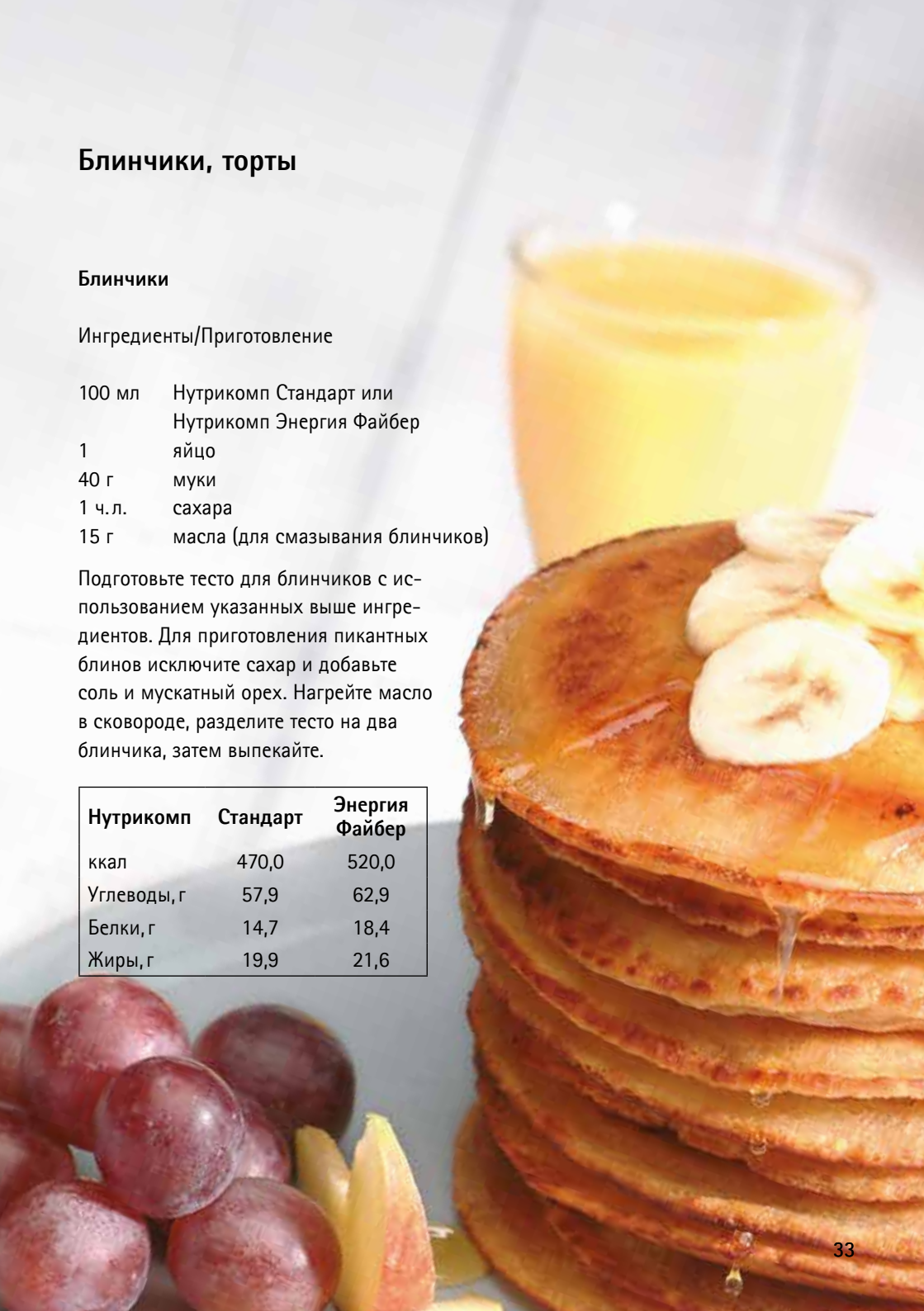
Ингредиенты/Приготовление

250 г	картофеля
50 мл	Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер
1 ч. л.	уксуса
2 ч. л.	растительного масла

Отварите картофель, затем очистите и нарежьте. Подготовьте заправку для салата с использованием Нутрикомп, 1 чайной ложки уксуса и 2 чайных ложек растительного масла. Приправьте солью, перцем, сахаром и небольшим количеством бульонного порошка. Добавьте горчицу, если это необходимо. Смешайте охлажденный картофель с приправой для салата и украсьте мелко нарезанной петрушкой.

Нутрикомп	Стандарт	Энергия Файбер
ккал	318,0	343,0
Углеводы, г	45,4	48,0
Белки, г	6,9	8,8
Жиры, г	12,0	12,7

Блинчики, торты



Блинчики

Ингредиенты/Приготовление

100 мл	Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер
1	яйцо
40 г	муки
1 ч.л.	сахара
15 г	масла (для смазывания блинчиков)

Подготовьте тесто для блинчиков с использованием указанных выше ингредиентов. Для приготовления пикантных блинов исключите сахар и добавьте соль и мускатный орех. Нагрейте масло в сковороде, разделите тесто на два блинчика, затем выпекайте.

Нутрикомп	Стандарт	Энергия Файбер
ккал	470,0	520,0
Углеводы, г	57,9	62,9
Белки, г	14,7	18,4
Жиры, г	19,9	21,6

Блинчики, торты

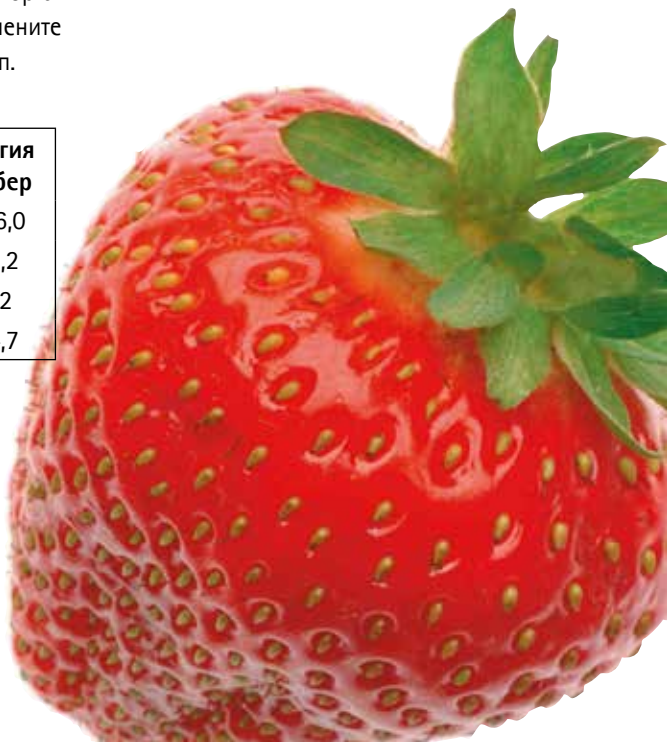
Клубничный торт Йоготелла
(без выпечки)

Ингредиенты/Приготовление

1 уп.	торта «Йоготелла клубничная» (например, д-р Oetker, без выпечки)
200 мл	Нутрикомп Стандарт или Нутрикомп Энергия Файбер

Подготовьте смесь из основы для торта со сливочным маслом в соответствии с указанием на пакетике. Вымойте клубнику, разрежьте пополам и распределите на основе. Затем подготовьте крем для торта в соответствии с инструкцией. Замените 200 мл воды на 200 мл Нутрикомп.

Нутрикомп	Стандарт	Энергия Файбер
ккал	3176,0	3276,0
Углеводы, г	349,1	359,2
Белки, г	68,7	76,2
Жиры, г	161,5	164,7



Общие рекомендации по приготовлению различных блюд с добавлением Нутрикомп

- В десерты, такие как пахта, фруктовые пюре, коктейли, йогурты, фруктовые салаты, соусы и фруктовый сок может быть добавлено 10-20 мл Нутрикомп на порцию
- При приготовлении ризотто половина жидкости может быть заменена на Нутрикомп
- В различных блюдах, содержащих большие количества жидкости (супы быстрого приготовления и пудинги), половина указанного объема жидкости может быть заменена на Нутрикомп
- При приготовлении мясных блюд соус может быть обогащен Нутрикомп и приправлен бульонным порошком и специями; по желанию может быть добавлен загуститель соуса.



Для приготовления различных блюд доступен Нутрикомп с нейтральным вкусом, а также продукция для сипинга с различными вкусами (Нутрикомп Дринк Плюс с ванильным, клубничным, шоколадным и банановым вкусами).





B|BRAUN
SHARING EXPERTISE

ООО «Б. Браун Медикал»

196128, **Санкт-Петербург**, а/я 34
E-mail: office.spb.ru@bbraun.com
Тел.: (812) 320 4004, факс: (812) 320 5071

117105, **Москва**, Варшавское шоссе, д. 17
Тел.: (495) 747 5191, факс: (495) 788 9826

www.bbraun.ru

Архангельск	(8182) 20 4096	Новосибирск	(383) 319 1396
Воронеж	(473) 252 8015	Омск	(3812) 92 7997
Екатеринбург	(343) 214 0705	Пермь	(342) 240 3821
Иркутск	(3952) 79 8513	Самара	(846) 276 8538
Казань	(843) 267 6095		
Кемерово	(3842) 58 0382		
Краснодар	(861) 259 7594, 259 6104		
Красноярск	(391) 258 1999		
Н. Новгород	(831) 281 8299		

BMR-C-700019

4 046964 376320