



Inspiration. Tag für Tag.



**Fingerfood
in der Senioren-
verpflegung**

FINGERFOOD = Essen ohne Besteck!

Verschiedene Ursachen können dazu führen, dass Senioren nicht mehr mit Besteck essen können: motorische Einschränkungen durch einen Schlaganfall und andere Erkrankungen, oder bei Demenz der Verlust des Verständnisses für den Sinn von Messer und Gabel. **Dann ist Fingerfood die ideale Lösung.** Gemeint sind natürlich nicht kleine Partyhäppchen, sondern möglichst nährstoffreiche und ausgewogene Speisen, die in mundgerechten und gut greifbaren Portionen serviert werden. So wird das Füttern vermieden und die Selbstständigkeit und Selbstbestimmung der Betroffenen gefördert.

In diesem UniKit™-Folder zeigen wir beispielhaft, wie Sie für die untenstehenden Angebotsformen bei Defiziten im Alter ein massgeschneidertes Angebot vom üblichen Speiseplan ableiten können, ohne dass für die Küche ein grosser Mehraufwand entsteht.



FINGERFOOD IN DER SENIORENVERPFLEGUNG

Fingerfood ist keine klassische „Kostform“ sondern eine auf die individuellen Einschränkungen und Möglichkeiten abgestimmte „Angebotsform“. Wenn keine diätetischen Einschränkungen bestehen, orientiert sie sich an den Kriterien der Vollkost (möglichst **abwechslungsreich, ausgewogen** und **nährstoffreich**). Für Fingerfood sollten ausserdem folgende Kriterien beachtet werden:

- an die Fähigkeiten und Bedürfnisse möglichst individuell anpassen
- bekannte und traditionelle Gerichte servieren, dabei die **Essbiografie** beachten
- mundgerechte Happen anbieten, die in **1-2 Bissen** zu essen sind – diese sollten ausserdem gut zu greifen, zu kauen und zu schlucken sein
- **Saucen extra** zum Dippen (oder Trinken) reichen
- Spiesse, nicht essbare Dekorationen und solche, an denen man sich leicht verschlucken kann, vermeiden
- Essen vermeiden, das zu **stark krümelt** oder **grosse Fettflecken** hinterlässt
- ggf. individuell energie-/eiweiss-/nährstoffangereichertes Essen anbieten, um eine Mangelernährung zu vermeiden bzw. zu therapieren

FINGERFOOD ALS TELLERGERICHT

- kann weitgehend **vom üblichen Speiseplan abgeleitet** werden
- einzelne Stücke übersichtlich auf dem Teller anordnen, damit sie gut **erkenn- und greifbar** sind
- Besteck sollte vorhanden sein, um niemanden zu diskriminieren



EAT BY WALKING

- beschreibt das „**Essen unterwegs**“
- ist vorrangig für Menschen mit Demenz, die am Tisch nicht ausreichend essen, unruhig und mobil sind und dadurch teilweise auch einen sehr **hohen Energiebedarf** von bis zu 4'000 kcal pro Tag haben
- zusätzlich als kleine **Mahlzeiten oder Snacks „zwischen durch“** für Menschen, die nur noch sehr kleine Portionen bewältigen, um eine Mangelernährung zu vermeiden



KONSISTENZADAPTIERTE KOST

- bei zusätzlichen **Kau- und Schluckbeschwerden**
- in geeigneten Konsistenzstufen anbieten (vgl. UniKit™-Folder „Pürierte Kost“ 2013)
- geeignet sind wieder in Form gebrachte pürierte Speisen
- je nach Einschränkung können pürierte Speisen auch in Gläschen, Schälchen oder im Portions-Löffel serviert werden



Quelle / weiterführende Literatur:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. und aid Infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e.V. (Hrsg.): Senioren in der Gemeinschaftsverpflegung. 3. Auflage 2013. ISBN 978-3-8308-1092-6

Claudia Menebröcker, Christine Smoliner: Ernährung in der Altenpflege, Urban & Fischer Verlag/Elsevier GmbH; 2. Auflage 2013

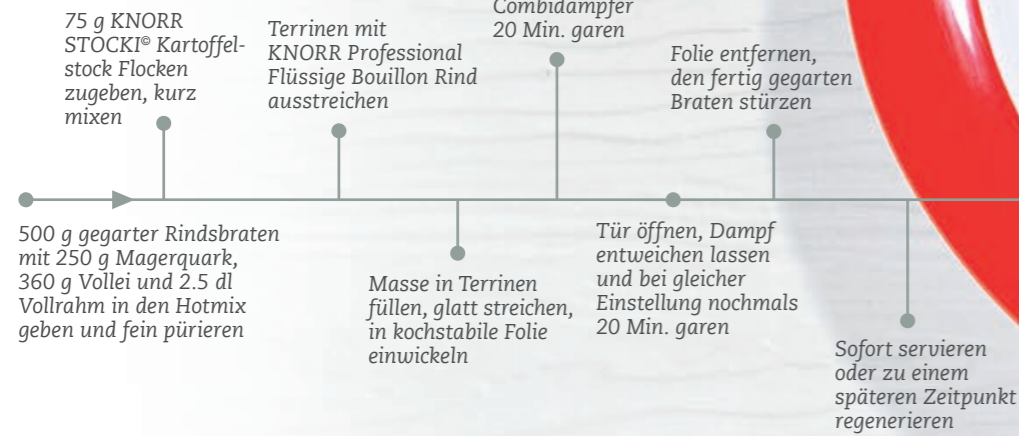
Rindsbraten

Rindfleischterrine mit Kartoffeltaler, Bouillonkarotten und Sellerie-Pesto-Dip

**FINGERFOOD
ALS TELLERGERICHT**



Rindfleischterrine:



Alle Zutaten für 10 Portionen



Sellerie-Petersilien-Pesto:

50 g Stangensellerie (nur das Grün), 50 g Knollensellerie, 100 g glattblättrige Petersilie, 15 g KNORR Mise en place® Küchenkräuter, 50 g entrindetes Toastbrot, 1 dl MAZOLA Olivenöl, Salz und Pfeffer in den Hotmix geben und auf höchster Stufe fein pürieren

Kartoffeltaler:

6 dl Wasser aufkochen, 200 g SAIS Kartoffelstock einrühren, etwas abkühlen lassen

Kleine Kartoffeltaler à ca. 35 g aus der Masse formen

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C leicht bräunen lassen

60 g Eigelb unterrühren

Beschichtetes Blech mit Combi PHASE besprühen, Taler auflegen und nochmals besprühen

Bouillonkarotten:

500 g geschälte Karotten in Stifte schneiden

1 l Wasser aufkochen, 20 g KNORR Gemüse Bouillon Nature einrühren

Karotten bis zur gewünschten Konsistenz garen

In 20 ml SAIS Goldflex schwenken

Nährwerte pro Portion*

Energie (kcal)	541
Eiweiss (g)	26
Kohlenhydrate (g)	28
Fett (g)	36

*ca. 330 g

Tipp: Wenn das Kauen und Schlucken keine Probleme bereitet, kann der Rindsbraten für Fingerfood in Würfel geschnitten und die Sauce in einem kleinen Becher zum Dippen oder Trinken dazu gereicht werden.

KONSISTENZADAPTIERTE KOST

Die Rezepte finden Sie auf www.ufs.com/senioren-fingerfood-rezepte



Nährwerte pro Portion*

Energie (kcal)	185
Eiweiss (g)	12
Kohlenhydrate (g)	11
Fett (g)	10

*ca. 150 g

Rindsbraten, Kartoffel- und Karottenschaum

Den Rindsbraten wie die Rindfleischterrine (s. o. Tellergericht) zubereiten. Der Karottenschaum wird mit Karottensaft, Eiweisspulver und Xanthan besonders luftig. Der Kartoffelschaum auf SAIS Kartoffelstockbasis wird mit Milch und Butter verfeinert und mit dem iSi aufgeschäumt. Alle drei Komponenten schichtweise im Weck-Glas anrichten.

EAT BY WALKING



Rindsbraten-Sandwich

Um den Klassiker Fingerfood-tauglich zu machen, wird er als leckeres Sandwich interpretiert – natürlich inklusive aller Komponenten: Der Rindsbraten wird mit Gelatine zu einer Art Aspik verarbeitet und zwischen zwei saftige Kartoffelbrot-Scheiben gepackt, von denen die eine mit fruchtiger Karottenmarmelade und die andere mit einem frischen Sellerie-Petersilien-Pesto bestrichen ist.



Raffiniert vielseitig: Die perfekte Basiszutat, um Püriertes wieder in Form zu bringen. KNORR STOCKI® Kartoffelstock, Flocken Art.-Nr.: 43893 K 750 g

Nährwerte pro Portion*

Energie (kcal)	308
Eiweiss (g)	12
Kohlenhydrate (g)	30
Fett (g)	15

*ca. 190 g

Lachsfilet

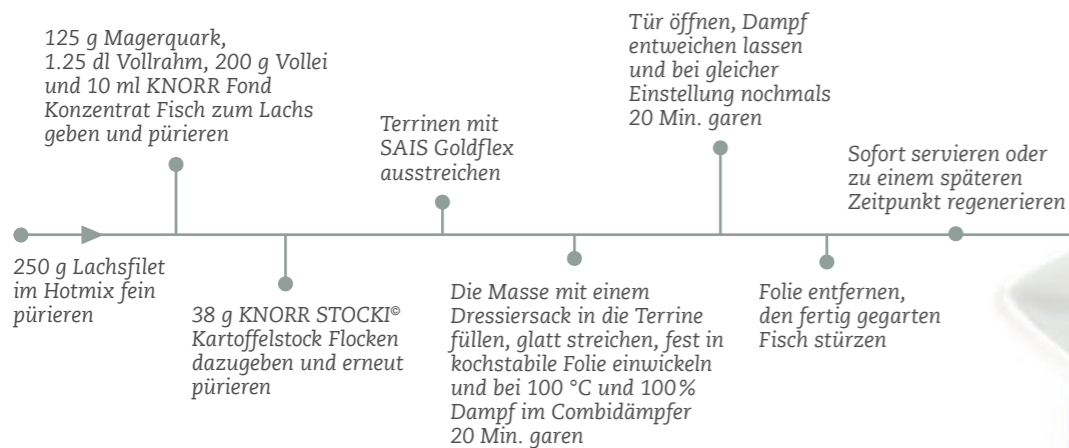
Lachsfilet, Erbsenroyal, Hollandaise-Espuma

KONSISTENZADAPTIERTE
KOST



Das Original

Lachs-Terrine:



Alle Zutaten für 10 Portionen



Hollandaise-Espuma:

2.5 dl KNORR Sauce Hollandaise,
20 g KNORR Senf mild,
20 g Bienenhonig,
5 ml KNORR Fond Konzentrat Fisch,
2.5 g KNORR Mise en place® Dill,
5 ml Limettensaft, Salz und Pfeffer
in einen Topf geben

Anschließend passieren,
in einen iSi-Spender geben
und begasen

Unter Rühren aufkochen

Erbsenroyal:

5 dl RAMA Cremefine
Cuisine, 400 g Vollei,
100 g Eigelb unterrühren

Die Masse in Gläser füllen,
mit Klarsichtfolie abdecken
und im Combidämpfer bei
75 °C und 100% Dampf
stocken lassen

120 g KNORR Feine
Grünerbsen Suppe
mit 5 dl Wasser
nach Anleitung
zubereiten, erkalten
lassen

Nährwerte pro Portion*

Energie (kcal)	481
Eiweiss (g)	20
Kohlenhydrate (g)	15
Fett (g)	38

*ca. 250 g

FINGERFOOD ALS TELLERGERICHT

Die Rezepte finden Sie auf
[www.ufs.com/
senioren-fingerfood-rezepte](http://www.ufs.com/senioren-fingerfood-rezepte)



Nährwerte pro Portion*

Energie (kcal)	635
Eiweiss (g)	29
Kohlenhydrate (g)	39
Fett (g)	41

*ca. 340 g

Lachs-Terrine, Erbsen-Polenta-Nocken, Erbsensponge, Honig-Dill-Senf-Hollandaise

Lachs-Terrine wie oben beschrieben zubereiten und in mundgerechte Portionen schneiden. Gegarte Erbsen pürieren, mit Milch aufkochen, mit KNORR Polenta à la minute und KNORR Professional Flüssige Bouillon Gemüse fertig garen. Leicht abkühlen lassen und Nockenform ausstechen. Alles mit Erbsen-Sponge (Sponge-Basisrezept mit KNORR Feine Grünerbsen Suppe – Zubereitung S. 12) und Honig-Dill-Senf-Hollandaise anrichten.

EAT BY WALKING



Nährwerte pro Portion*

Energie (kcal)	338
Eiweiss (g)	27
Kohlenhydrate (g)	21
Fett (g)	16

*ca. 250 g

Basmatireisrolle mit Lachs-Würfel und Erbsen-Guacamole

Asiatisch inspiriert, lässt sich der Lachs auf einer Reisscheibe in mundgerechten Portionen servieren und optimal aus der Hand essen. Das Sushi-ähnliche „Reisbrot“ wird aus KNORR Basmati Reis, Weissbrotwürfeln, Ei, Käse und SAIS Goldflex zubereitet. Der Lachs wird über Nacht in einer Marinade aus KNORR Fond Konzentrat Fisch, Salz, Zucker und Wasser eingelegt, wodurch ein angenehm süsslich-pikanter Geschmack entsteht. Die Erbsen-Guacamole wird mit Avocado, Cherry-Tomaten, Schalotten, KNORR Mise en place® Knoblauch und Limette zu einer fruchtig-geschmeidigen Creme, die direkt auf das Reisbrot oder auf den Fisch gegeben werden kann. Ein aromatisches Gericht in einem Bissen.



Für ein volles und authentisches Fisch-Aroma

KNORR Fond
Konzentrat Fisch
Art.-Nr.: 42425
FL 1 l

Kaiserschmarrn

EAT BY WALKING

Biskuitrolle mit Kaiserschmarrn-Vanille-Apfelmusfüllung



Kaiserschmarrn-Biskuitrolle:

300 g Vollei,
180 g Zucker und
15 g Vanillezucker
schaumig rühren

180 g Weismehl
mit 1 g Backpulver
vermischen und
langsam einrühren

Den Teig auf einem gut
gefetteten Blech bei 210 °C
Heissluft ca. 15 Min. goldgelb
backen

Sofort auf ein sauberes
Tuch stürzen



Kaiserschmarrn-Vanille-Apfelmusfüllung:

3 dl RAMA Cremefine
Schlagcrème, 4,5 dl Milch
und 140 g CARTE D'OR
Bayerische Creme in einen
Anschlagessel geben und
nach Packungsanleitung
zubereiten

Zubereitete Creme dünn
und gleichmässig
auf dem Biskuitboden
verteilen

330 g CARTE D'OR
Kaiserschmarrn in kleine
Würfel schneiden und mit
150 g Apfelmus in die
Bayerische Creme geben

Den Boden mit Frisch-
haltefolie zu einer
kleinen Rolle von
ca. 3 cm Durchmesser
drehen und kühl stellen

Nährwerte pro Portion*

Energie (kcal)	234
Eiweiss (g)	6
Kohlenhydrate (g)	30
Fett (g)	10

*ca. 100 g

Alle Zutaten für 10 Portionen à 200 g oder 20 Portionen à 100 g

FINGERFOOD ALS TELLERGERICHT



Die Rezepte finden Sie auf
[www.ufs.com/
senioren-fingerfood-rezepte](http://www.ufs.com/senioren-fingerfood-rezepte)

Nährwerte pro Portion*

Energie (kcal)	312
Eiweiss (g)	5
Kohlenhydrate (g)	36
Fett (g)	16

*3 Stück ca. 130 g

Kaiserschmarrn-Tartelettes

Damit das süsse Dessert auch ohne Messer und Gabel am Tisch gegessen werden kann, wird der Kaiserschmarrn einfach in Form von kleinen, handlichen Tartelettes serviert. Dafür Mürbeteig-Tartelettes (Ø ca. 4 cm à 5 g) mit Apfelmus ausstreichen, klein geschnittenen CARTE D'OR Kaiserschmarrn hineingeben und mit CARTE D'OR Crème Brûlée auffüllen. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren.

KONSISTENZADAPTIERTE KOST



Luftiger Kaiserschmarrn
Bei Problemen mit Kauen oder Schlucken können Sie den Kaiserschmarrn mit CARTE D'OR Crème Dessert Vanille, Zimt und RAMA Cremefine Schlagcrème im Hotmix zu einer geschmeidigen Masse mixen. Die Masse mit dem iSi aufschäumen. Ein Klecks Apfelmus sorgt für optische Abwechslung – und macht den Geschmack des beliebten Klassikers erst richtig rund.

Nährwerte pro Portion*

Energie (kcal)	207
Eiweiss (g)	3
Kohlenhydrate (g)	25
Fett (g)	10

*ca. 120 g



Locker, leicht, flaumig, wie handgemacht:

CARTE D'OR
Kaiserschmarrn
mit Rosinen
Art.-Nr.: 45641
BTL 2 x 2,5 kg

Ideen & Tipps

Hier finden Sie weitere kulinarische Inspirationen, wie Sie den Bewohnern mit ihren ganz individuellen Defiziten zu jeder Tageszeit ein passendes Angebot machen. Gut vorzubereiten, schnell zubereitet und ein Genuss für alle Sinne.

Alle Rezepte finden Sie auf www.ufs.com/senioren-fingerfood-rezepte

FINGERFOOD ALS TELLERGERICHT



RAMA Cremefine
Schlagcrème
Art.-Nr.: 71766
CBL 11

Mit Schinken und Spargel gefüllte Crêpes

Beliebt, aber schwierig mit Messer und Gabel zu essen: Gefüllte Crêpes. Unser Vorschlag für eine Fingerfood-Variante: Die Füllung aus frischem Spargel, Kochschinken und Zitrone bekommt mit der RAMA Cremefine Schlagcrème eine optimale Konsistenz. Die KNORR Spargel Cremesuppe verleiht ihr einen besonders intensiven Spargelgeschmack, was der beeinträchtigten Geschmackswahrnehmung von Senioren entgegenkommt.

Dann einfach küchenfertige CARTE D'OR Crêpes-Palatschinken mit der Creme einstreichen, in Folie einrollen, kühlen, schneiden, fertig!

50 % mehr Volumen als Vollrahm
Fein im Geschmack und äusserst effizient in der Anwendung.
Die Schlagcrème entwickelt beim Aufschlagen das doppelte Volumen und ist dabei lange standfest.

Hackfleischvögel mit Kohl und Kartoffeln gefüllt, dazu cremig Tsatsiki

Für eine fingerfreundliche Darreichung der Kohlroulade, wird der Spiess einfach umgedreht: Der blanchierte Kohl ist innen, das Fleisch aussen. Den herzhaften Geschmack geben die KNORR Paniermischung, Kartoffelwürfel und diverse Kräuter. Zum Dippen wird ein frisches Tsatsiki aus RAMA Cremefine Fräiche gereicht, das mit Zitronensaft, KNORR Mise en place® Knoblauch und Dill abgeschmeckt wird. Die saftigen Fleischvögel schmecken warm und kalt, sind leicht vorzuproduzieren und können im Backofen gebraten werden.



EAT BY WALKING

Bruschetta mit Tomaten

Da viele ältere Menschen schlechter sehen, sind kräftige Farben empfehlenswert, da sie besser zu erkennen sind und gleichzeitig den Appetit anregen. Ein sattes Rot, wie bei dem Tomaten-Bruschetta wird noch intensiver, wenn auch der Brotteig selbst rot gefärbt wird. Das gelingt einfach und äusserst schmackhaft mit der kaltquellenden KNORR Tomatensauce, die zudem den tomatigen Geschmack des Belags unterstreicht. Der wird in wenigen Minuten aus KNORR Tomato Pronto, KNORR Professional Gewürzpaste Knoblauch, Basilikum und Hüttenkäse zubereitet.



KNORR Collezione
Italiana Tomato Pronto
Art.-Nr.: 80175
S 4 x 3 kg
Art.-Nr.: 37020
D 6 x 2 kg
Art.-Nr.: 37504
D 4 x 4.15 kg

Fruchtige Frische und voller Geschmack

KNORR Tomato Pronto ist eine fruchtige, leicht gewürzte Tomatenbasis mit grossen Tomatenstücken. Da die sonnengereiften Tomaten erntefrisch verarbeitet werden, ist der Geschmack besonders frisch und aromatisch.



Tiramisù

Ohne Frage eines der beliebtesten Desserts überhaupt. Doch gerade der trockene, lose Kakao kann leicht versehentlich eingeatmet werden. Darum wurde bei dieser Eat-by-walking-Zubereitung auf Kakaopuder verzichtet. Aber natürlich nicht auf den typischen Geschmack: Espresso, RAMA Cremefine Schlagcrème, Löffelbiskuits, Baileys und CARTE D'OR Panna Cotta lassen bei dieser praktischen Variante nichts am italienischen Klassiker vermissen.

KONSISTENZADAPTIERTE KOST

Fleischsalat mit Karotten-Kürbis-Sponge

Eine Spezialität, die für viele zu einem richtig guten Nacht einfach dazu gehört. Doch den stückigen Fleischsalat können Senioren mit Kau- und Schluckbeschwerden nicht mehr essen. Dabei büsst er auch glatt püriert nichts am guten Geschmack ein. Für Abwechslung in Textur und Optik sorgt der luftig-lockere Karotten-Kürbis-Sponge, der mit Karottensaft ein kräftiges Orange bekommt und mit geballtem Gemüse-Aroma vollen Genuss bietet.

Sponge-Basisrezept:

85 g Eigelb, 125 g Eiweiss, 50 g Weissmehl, 60 ml Wasser oder Saft, 40 g Suppenpulver (hier: KNORR Kürbis Cremesuppe).

Alle Zutaten in einen Messbecher geben und mit einem Stabmixer gut mixen. Die Masse in eine iSi-Flasche füllen und begasen. Einen Karton-Becher ausfetten und halbvoll mit der Masse aus dem iSi füllen. Bei 700 W ca. 20 Sekunden in der Mikrowelle backen.



KNORR Professional
Flüssige Bouillon Huhn,
konzentriert
Art.-Nr.: 1769
FL 1 x 1 l

Die KNORR Professional Flüssige Bouillon Huhn überzeugt mit ihrem sofort löslichen, konzentrierten Format, das sich kalt oder warm vielseitig anwenden lässt, und ihrem natürlichen Geschmack, der durch viele frische Zutaten gewonnen wird.

Geflügellebercreme mit mediterranen Kräutern

Wenn ein Leberwurstbrot nicht mehr zu kauen und zu schlucken ist, bündelt man den Geschmack einfach in einer feinen Creme zum Löffeln. Oder man macht ihn gleich noch besser: Schalotten, Madeira, Calvados, KNORR Professional Flüssige Bouillon Huhn, Apfel, Rosmarin und Thymian verleihen dieser Geflügellebercreme ein sattes Paket an vielfältigen Aromen. Verschlussen wird die Creme mit einer Schicht Schweineschmalz oder Butter – das schützt vor dem Austrocknen und macht die Creme noch geschmackvoller.

Gut zu wissen

INDIVIDUELLE ESSBIOGRAFIE

Die persönlichen Gewohnheiten und Vorlieben der Bewohner sollten bei der Speiseplanung eine wichtige Rolle spielen. So bleiben persönliche Erinnerungen und damit ein wichtiges Stück Lebensqualität erhalten.



Wussten Sie schon, dass Senioren bei Demenz Süßes bevorzugen? Die Geschmackswahrnehmung nimmt im Alter ab und die Rezeptoren für Süßes bleiben am längsten bestehen. Deshalb sollten Sie Gerichte eher süß abschmecken, auch wenn das vielleicht manchmal ungewohnt ist. Saure und bittere Geschmacksnoten werden eher abgelehnt.

„Technische Anforderungen“ zu EAT BY WALKING

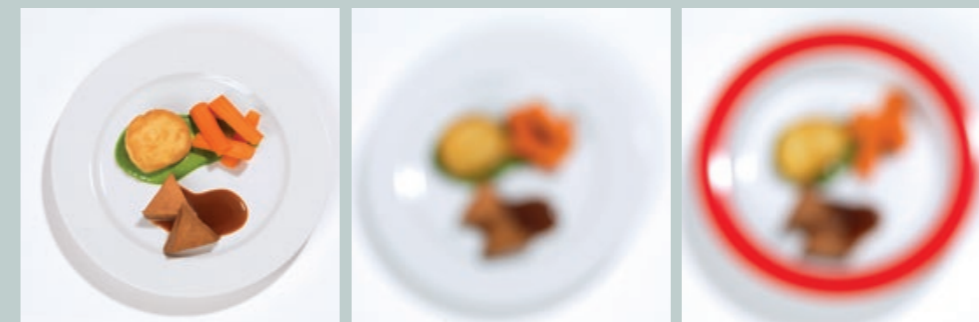
- Speisen sollten **leicht zu transportieren** sein
- Imbiss-Stationen in **hochfrequentierten Bereichen** aufstellen
- Aus hygienischen Gründen nur **überschaubare Mengen** servieren und **regelmässig austauschen**



WARMHALTE-TIPP:

1/1 GN-Blech mit feinem Kies füllen und im Backofen erwärmen. Damit lassen sich Speisen ideal warmhalten.

Eingeschränkte Sehfähigkeit erschwert die Nahrungsaufnahme

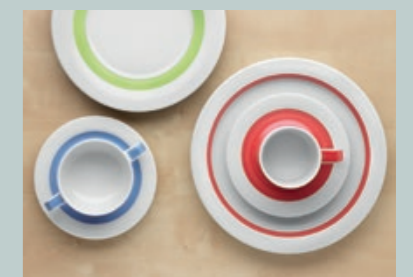


Ein weisser Teller ist auf einer weissen Tischdecke nur schwer zu identifizieren. Darum profitieren die Betroffenen von **eindeutigen Farben und klaren Konturen**. Ein farbiger Tellerrand kann hier eine wichtige Orientierung bieten und auch bei **verschwommener Wahrnehmung** deutlich den Platz und Radius des Tellers signalisieren. Bei der Tischgestaltung sollten grundsätzlich eher **einfarbige Textilien** verwendet werden, da gemusterte Stoffe Verwirrung stiften können.

Fazit: Farben können, wenn sie klar und gezielt eingesetzt werden, eine **hilfreiche „Navigation“ auf dem Esstisch** sein.

Die Firma Berndorf Luzern AG bietet mit Bauscher Colors & Care eine grosse Auswahl an Geschirr mit kontrastreichem Pinselband-Dekor in kräftigen Farben.

Erfahren Sie mehr unter www.berndorf.ch



berndorf
LUZERN

BAUSCHER
GERMANY

Weitere ideale Zutaten

Auf den folgenden Seiten finden Sie top Zutaten, mit denen Sie stets die richtige Grundlage für vielfältige Gerichte parat haben und bestens für die Seniorenverpflegung gewappnet sind. Viele weitere Ideen, Tipps und Anregungen finden Sie unter: www.ufs.com

SAIS Goldflex zum Braten

Die Pflanzenölcreme ist hervorragend für vielfältige Anwendungen geeignet: Ob zum Sautieren, Braten und Dünsten oder zum Abschmecken von Fleisch, Kartoffeln, Gemüse, Teigwaren oder Fisch: SAIS Goldflex ist ein echtes Allround-Talent.



- Für warme & heisse Anwendungen
- Aus Schweizer Rapsöl

Sais Goldflex (zum Braten)

BIB 12 l
Art.-Nr.: 55250
FL 6 x 1 l
Art.-Nr.: 45384

Sais Goldflex 10 (mit 10% Butter – zum Braten)

BIB 12 l
Art.-Nr.: 55249

Combi PHASE – für grosse Mengen Fleisch oder Fisch

Ein Hauch von Fett genügt. Sparen Sie nicht nur Fett, sondern auch Kosten und Zeit.

- Schneller und fettsparender als herkömmliches Braten
- Für eine natürliche Bräunung im Combi-dämpfer



Combi PHASE

FL 3.7 l
Art.-Nr.: 11246

MAZOLA Olivenöl extra Virgen

100% natives Olivenöl wird aus frisch geernteten Oliven hergestellt. Ob für Salate, zum Marinieren von Fleisch oder Gemüse, zum Dünsten, für Kurzgebratenes (bis 170 °C erhitzbar) oder zum Abschmecken und Verfeinern.



- Ausschliesslich aus Oliven eines Jahrgangs
- Aus sonnenverwöhnten Anbaugebieten in Spanien
- Besonders vollfruchtig im Geschmack
- Für kalte und warme Anwendungen

MAZOLA Olivenöl extra Virgen

FL 6 x 1 l
Art.-Nr.: 77163
D 2 x 5 l
Art.-Nr.: 76894



KNORR Professional Konzentrierte Saucenbasis Rind

Die perfekte Zutat für Ihre braunen Saucen!

- Voller, ausgewogener Fleisch- und Röstgeschmack
- Natürliche Farbe, lang anhaltender Glanz
- Als Saucenbasis vielseitig einzusetzen
- Leichte Bindung für den Saucenansatz

KNORR Professional Konzentrierte Saucenbasis Rind

D 2 x 800 g
Art.-Nr.: 10186

KNORR Roux

Ob weisser oder brauner Roux: Die vegetabile, ungewürzte Mehlschwitze ist vielseitig einsetzbar und sichert perfekte Ergebnisse:

- Frei dosierbar
- Sofort löslich



KNORR weisser Roux



BIB 2 x 3 kg
Art.-Nr.: 34985
D 900 g
Art.-Nr.: 35938

KNORR brauner Roux



BIB 2 x 3 kg
Art.-Nr.: 41615
D 900 g
Art.-Nr.: 35939

KNORR Bindemittel

- Einfache Anwendung ohne Aufkochen
- Kann direkt in die zu bindende Flüssigkeit gegeben werden

KNORR Bindemittel kaltquellend



BIB 2 x 2 kg
Art.-Nr.: 86728



KNORR Mise en place®

KNORR Mise en place® ist Ihre Alternative zu frischen und getrockneten Kräutern!

- Jederzeit einsetzbar
- Erspart Ihnen Arbeit
- Gibt einen intensiven Kräutergeschmack
- Behält den frischen Geschmack und die Farbe



KNORR Mise en place®, Küchenkräuter



P 2 x 340 g
Art.-Nr.: 34983
P 2 x 700 g
Art.-Nr.: 43310

KNORR Mise en place®, Knoblauch



P 2 x 340 g
Art.-Nr.: 36470
P 2 x 690 g
Art.-Nr.: 42747

KNORR Mise en place®, Basilikum



P 2 x 340 g
Art.-Nr.: 36468
P 2 x 700 g
Art.-Nr.: 42745

SAIS Kartoffelstock

Ideal als pürierte Beilage. Der instantlösliche Kartoffelstock kann schnell und einfach mit kochendem Wasser angerührt werden.

- Mit 87% Kartoffel-Anteil
- Enthält bereits entrahmte Milch

SAIS Kartoffelstock (Granulat)



K 10 x 1 kg
Art.-Nr.: 58975
K 1 kg
Art.-Nr.: 43853
K 4 kg
Art.-Nr.: 58980



SAIS Kartoffelstock ohne Glutamat



K 10 x 1 kg
Art.-Nr.: 53962



KNORR STOCKI®

Sorgt bei warmen pürierten Gerichten für Bindung und eine angenehm weiche Konsistenz.

KNORR STOCKI® Kartoffelstock, Flocken



K 750 g
Art.-Nr.: 43893
K 4.5 kg
Art.-Nr.: 43898
K 7.5 kg
Art.-Nr.: 43894



CARTE D'OR Kaiserschmarrn

- Locker-flaumig und goldbraun gebacken
- Ideal als süsser Znacht in Altersheimen
- Zubereitung im Combi-dämpfer, in der Pfanne oder in der Mikrowelle
- Schon nach 15 Minuten servierfertig

CARTE D'OR Kaiserschmarrn mit Rosinen



BTL 2 x 2.5 kg
Art.-Nr.: 45641

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur

Ohne deklarationspflichtige Allergene

Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur

Ohne MSG lt. Rezeptur

Vegan

Vegetarisch (ovo-lacto vegetabil)



Chefmanship
Centre

Konsistenzangepasste Kost – zeitgemäss, ansprechend und vielfältig

Auch für Menschen mit Kau- und Schluckproblemen (Dysphagie) lässt sich mit wenig Aufwand appetitliches und ansprechendes Essen servieren. Unsere Anwendungen sind auf Ihren Küchenalltag im Klinik- und Pflegebereich abgestimmt und lassen sich problemlos aus Ihrem Speisenplan ableiten.

1-Tages- Workshop

Melden Sie sich an!



Erweitern Sie Ihr Wissen über die konsistenzangepasste Kost und über die Hintergründe aus Sicht der Logopädin. Leiten Sie daraus einfache Tipps und Tricks für die Herstellung in Ihrem täglichen Geschäft ab.



Unter www.ufs.com/seminare finden Sie nicht nur alle Workshops und Master Classes im Überblick, Sie können sich auch gleich anmelden.



Inspiration. Tag für Tag.

Unilever Food Solutions

Foodservice-Bereich der Unilever Schweiz GmbH
Bahnhofstrasse 19 · 8240 Thayngen

Tel.: 052 645 60 18

www.ufs.com