



Essen, das an früher erinnert,
macht Ihre Gäste glücklich.

Wir haben Rezept-Klassiker den Bedürfnissen im Alter angepasst

Traditionelle Hausmannskost weckt bei Senioren schöne Erinnerungen und ein wohliges „Zuhause-Gefühl“ – auch wenn sie nicht mehr so unbeschwert genießen können wie früher. Hier finden Sie Ideen, wie sich klassische Rezepturen für die unterschiedlichen Bedürfnisse leicht und effizient ableiten lassen.



Fingerfood in der Senioren- verpflegung

... hat natürlich nichts mit Partyhäppchen zu tun, sondern ermöglicht selbstständiges Essen auch bei altersbedingten Einschränkungen. Je nach Art der Beschwerde, bieten sich verschiedene passende Angebotsformen an:

FINGERFOOD ALS TELLERGERICHT

- 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“ und ist vorrangig für Menschen mit Demenz, die am Tisch nicht ausreichend essen, unruhig und mobil sind (Energiebedarf von bis zu 4.000 kcal pro Tag)
- 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 Kau- und Schluckbeschwerden
- in geeigneten Konsistenzstufen anbieten
- z. B. wieder in Form gebrachte pürierte Speisen

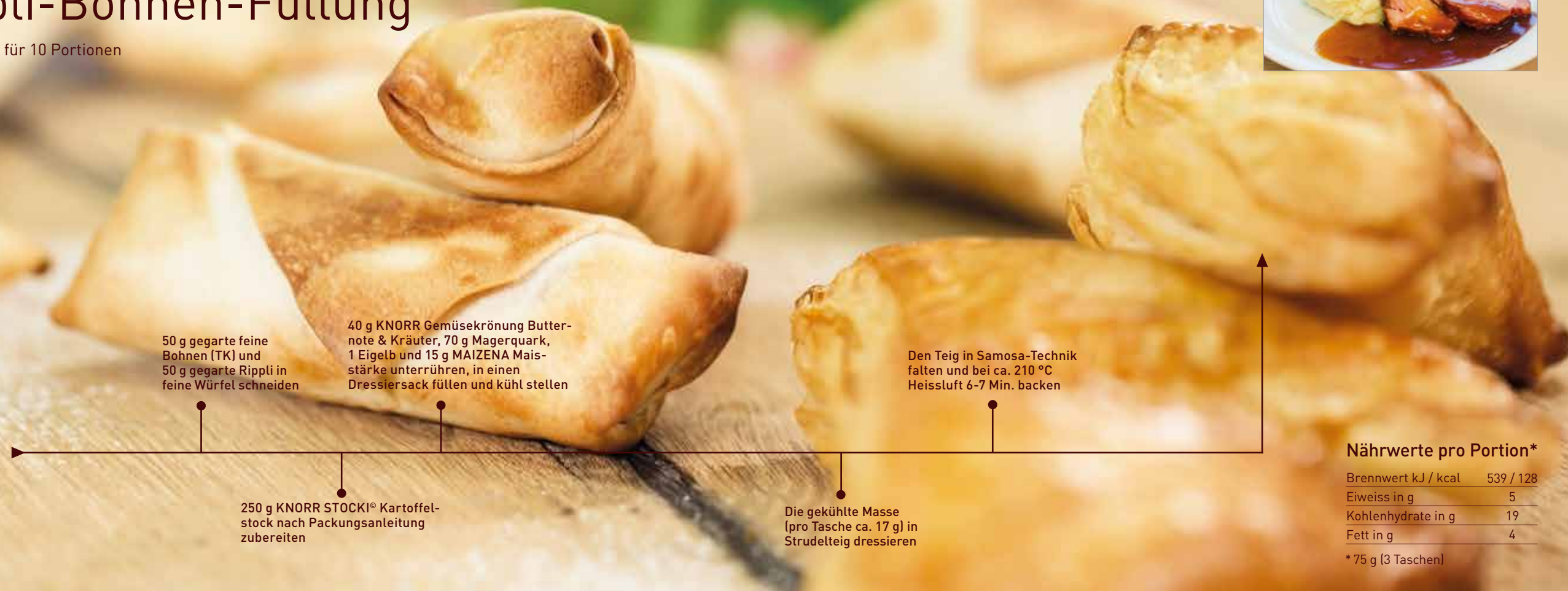




FINGERFOOD ALS TELLERGERICHT

Strudelvariation mit Rippli-Bohnen-Füllung

Alle Zutaten für 10 Portionen



50 g gegarte feine Bohnen (TK) und 50 g gegarte Rippli in feine Würfel schneiden

40 g KNORR Gemüsekrönung Butternote & Kräuter, 70 g Magerquark, 1 Eigelb und 15 g MAIZENA Maisstärke unterrühren, in einen Dressiersack füllen und kühl stellen

250 g KNORR STOCKI® Kartoffelstock nach Packungsanleitung zubereiten

Den Teig in Samosa-Technik falten und bei ca. 210 °C Heissluft 6-7 Min. backen

Die gekühlte Masse (pro Tasche ca. 17 g) in Strudelteig dressieren

Nährwerte pro Portion*

Brennwert kJ / kcal	539 / 128
Eiweiss in g	5
Kohlenhydrate in g	19
Fett in g	4

* 75 g (3 Taschen)



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

KONSISTENZADAPTIERTE KOST Rippli mit grünen Bohnen und Kartoffelstock

Eine ansprechende Abwandlung: Aus Rippli und Bohnen jeweils mit Quark, RAMA Cremefine Schlagcrème, Ei und KNORR STOCKI® Kartoffelstock eine Masse herstellen. Diese werden separat in unterschiedlichen Formen gedämpft und mit Kartoffelstock und brauner Sauce appetitlich auf dem Teller arrangiert. Ein Klassiker, der auch püriert richtig gut aussieht und sehr gut schmeckt.

Nährwerte pro Portion*

Brennwert kJ / kcal	1785 / 425
Eiweiss in g	23
Kohlenhydrate in g	34
Fett in g	22

* für 100 g Fleisch, 100 g Gemüse, 50 ml Sauce, 150 g Kartoffelstock



EAT BY WALKING Kartoffelbrötchen mit Rippliacreme und marinierten Bohnen

Für ruhelose Bewohner wird das Rippli einfach im Kartoffelbrötchen mit auf den Weg gegeben. Dazu mit KNORR STOCKI® Kartoffelstock frische Brötchen backen und aus dem Rippli eine würzige Crème mit einem Hauch Paprika zubereiten. Die Bohnen werden mit einer Prise KNORR Aromat „Natürlich ohne“ verfeinert. Alles zwischen die zwei Deckel schichten: Fertig ist das Rippli-Brötchen to go.

Raffiniert vielseitig:
Die perfekte Basiszutat,
um Püriertes wieder
in Form zu bringen.



KNORR STOCKI®
Kartoffelstock
Art.-Nr.: 43893
K 750 g (20 Port.)
Art.-Nr.: 43898
K 6 x 750 g (120 Port.)
Art.-Nr.: 43894
K 3 x 2.5 kg (200 Port.)

Nährwerte pro Portion*

Brennwert kJ / kcal	1121 / 267
Eiweiss in g	11
Kohlenhydrate in g	33
Fett in g	10

* 1 Portion = 2 gefüllte Brötchen à 50 g



KONSISTENZADAPTIERTE KOST

Pouletgeschnetzeltes mit Gemüseflan und Reis

Alle Zutaten für 10 Portionen



Das Original

Mit 200 ml Wasser und 20 ml KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Gemüse zur gewünschten Konsistenz pürieren

Pürierter Reis:
480 g KNORR Basmati Reis in viel Wasser weich kochen und abgessen

Gemüseflan:
125 g Erbsen und 125 g Karotten weich kochen und jeweils mit 63 g Magerquark, 2 Eiern, 50 ml RAMA Cremefine Schlagcrème und 5 ml KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Gemüse fein kuttern. Zum Schluss je 20 g KNORR Stocki® Kartoffelstock dazugeben und nochmals kurz durchrühren
Im Kombidämpfer bei 100 % Dampf ca. 20 Min. dämpfen
Dariolförmchen leicht ausfetten und die beiden Massen schichtweise einfüllen

Sauce:
500 ml Wasser mit 20 g KNORR Professional Konzentrierte Saucenbasis Rind aufkochen, 50 g KNORR Champignon-Cremesuppe mit Kräutern einrühren und für ca. 15 Min. leicht kochen lassen
Aufmixen und mit 50 ml RAMA Cremefine Schlagcrème verfeinern

Pouletgeschnetzeltes:
250 g geschnetzeltes Pouletfleisch mit SAIS Goldflex 10 scharf anbraten, auskühlen lassen
3 Eier, 125 g Magerquark, 5 ml SAIS Goldflex 10 und 125 ml RAMA Cremefine Schlagcrème kuttern
38 g KNORR STOCKI® Kartoffelstock darunter geben und nochmals kurz durchrühren
Masse in Formen füllen, bei 100 % Dampf im Kombidämpfer 20 Min. garen
Fertige Pouletbrust stürzen, in Streifen schneiden

Nährwerte pro Portion*

Brennwert kJ / kcal	1772 / 422
Eiweiss in g	20
Kohlenhydrate in g	52
Fett in g	14

* ca. 300 g: 70 g Fleisch, 50 ml Sauce, 80 g Gemüseflan, 165 g pürierter Reis



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



FINGERFOOD ALS TELLERGERICHT Geflügelsalat mit Reiscracker

Für alle, die lieber oder besser mit den Fingern essen, wird das Pouletgeschnetzelte einfach zum Geflügelsalat abgewandelt. Dafür Pouletbrust, Karotten und Erbsen garen, klein schneiden, mit KNORR French Mild Dressing verfeinern und den Salat auf einem handlichen Reiscracker servieren. „Reiscracker“ klingt zwar knusprig, ist aber hier ganz weich, da er aus püriertem Reis zubereitet ist, der erst getrocknet und dann kurz in SAIS Friture 100 frittiert wurde.

Nährwerte pro Portion*

Brennwert kJ / kcal	1128 / 269
Eiweiss in g	28
Kohlenhydrate in g	22
Fett in g	7

* Nährstoffgehalt ohne Fettaufnahme beim Frittieren; 175 g Salat und Reiscracker



EAT BY WALKING Geflügelbällchen mit Tomatendip

Für die Eat-by-Walking-Variante wird das Fleisch einfach in Form von Geflügelbällchen serviert. Dazu wird eine Masse aus dem gehackten Pouletfleisch und dem Gemüse zubereitet, die dann zu Bällchen geformt und frittiert wird. Separat gibt es einen Tomatendip aus KNORR Tomato Pronto, der mit KNORR Mise en Place Basilikum und der KNORR Professional Vinaigrette Zitrus eine frisch-fruchtige Note bekommt.

Brät wie Öl – schmeckt wie eingesottene Butter.



SAIS Goldflex
Art.-Nr.: 45384
FL 6 x 1 l
Art.-Nr.: 55250
BIB 12 l
SAIS Goldflex 10
Art.-Nr.: 55249
BIB 12 l

Nährwerte pro Portion*

Brennwert kJ / kcal	763 / 182
Eiweiss in g	17
Kohlenhydrate in g	17
Fett in g	5

* 4 Putenbällchen à 25 g, 2 EL Dip



500 g Mehl mit 150 g KNORR STOCKI® Kartoffelstock mischen

Aus 100 g PHASE Professional „Wie Butter“, 2 Eiern, 42 g Hefe, 200 ml Milch und 15 g Salz einen Hefeteig herstellen und gehen lassen

Teig:



Hefeteig auswallen

Im Ofen bei 185 °C backen

Quiche:

Mit Tomatensauce bestreichen (siehe Zubereitung Belag oder Füllung Seite 9) und mit Gemüse belegen

EAT BY WALKING

Kartoffel-Gemüse-Quiche

Alle Zutaten für 10 Portionen

Das Original



Tipp: Wird eine Füllung für Hefeschnecken zubereitet, das Gemüse einfach in Brunoise schneiden.

Je 200 g Zwiebeln und Peperoni, 400 g Zucchini und 50 g Champignons klein schneiden, in SAIS Goldflex 10 kurz andünsten, würzen

Belag oder Füllung:

200 g KNORR Tomato Pronto mit 20 g kaltquellender KNORR Tomatensauce abbinden, 20 g KNORR Professional Gewürzpaste Knoblauch und 10 g KNORR Mise en Place Bouquet de Provence beigegeben

Nährwerte pro Portion*

Brennwert kJ / kcal	1653 / 393
Eiweiss in g	11
Kohlenhydrate in g	54
Fett in g	15

* 5 Teigtaschen à 40 g



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



FINGERFOOD ALS TELLERGERICHT Kartoffel-Gemüse-Waffel mit dreierlei Dip-Saucen

Das ideale Fingerfood: Einfach aus zubereitetem KNORR STOCKI® Kartoffelstock, Vollei, PHASE Professional „Wie Butter“, Mehl, Backpulver und gedämpfter Gemüsebrunoise eine cremige Masse rühren. Dann im Waffeleisen ausbacken. Dazu passen Dips, die auf Basis von RAMA Cremefine Fraîche zubereitet und z. B. mit KNORR Professional Gewürzpaste Knoblauch verfeinert werden.

Nährwerte pro Portion*

Brennwert kJ / kcal	884 / 210
Eiweiss in g	3
Kohlenhydrate in g	11
Fett in g	17

* für 50 g Waffel, 3 EL Dip



KONSISTENZADAPTIERTE KOST Gedämpfte Kartoffel-Karotten-Terrine mit Spinatpüree

Für diese konsistenzadaptierte Abwandlung wird der Spinat mit KNORR Broccoli Cremesuppe und KNORR Professional Gewürzpaste Knoblauch abgeschmeckt und zu Püree verarbeitet. Zusammen mit der Kartoffel-Karotten-Terrine entstehen so nicht nur farblich, sondern auch geschmacklich sehr vielseitige Komponenten.



Sofortige Geschmacksentfaltung:
Kalt und warm jederzeit im Kochprozess einsetzbar.

KNORR Professional Gewürzpaste Knoblauch
Art.-Nr.: 66761
D 2 x 750 g

Nährwerte pro Portion*

Brennwert kJ / kcal	886 / 211
Eiweiss in g	8
Kohlenhydrate in g	25
Fett in g	8

* ca. 100 g Terrine, 130 g Spinatpüree

Znacht | Kalt



Das Original neu interpretiert: Wurst-Käse-Salat mit French Dressing

Wurst-Käse-Salat ist ein echter Klassiker. Aber auch bei einem so traditionellen Rezept sind kreative Abwandlungen willkommen: Statt Essig und Öl kann der Salat z.B. mit dem KNORR French Dressing zubereitet werden. Das Dressing harmonisiert sehr gut zu Wurst und Käse und macht den Salat wunderbar cremig. Dazu passt ein kräftiges Brot.

Nährwerte pro Portion*

Brennwert kJ / kcal	1908 / 434
Eiweiss in g	24
Kohlenhydrate in g	2
Fett in g	39

* ca. 150 g

Das Original konsistenzadaptiert: Wurst-Käse-Salat im Glas serviert

Für eine pürierte Variante des herzhaften Salats werden die Komponenten einfach glatt püriert. So lässt sich auch in dieser Kostform aus dem Klassiker ein attraktives Abendessen zubereiten.

Den Cervelat, RAMA Cremefine Schlagcrème, die CHIRAT Essiggurken mit CHIRAT Silberzwiebeln und KNORR French Dressing mit Rahm und Camembert pürieren. Die Masse in einen KISAG-Bläser geben und begasen. Danach in Gläser füllen und kühlen.

Nährwerte pro Portion*

Brennwert kJ / kcal	766 / 182
Eiweiss in g	6
Kohlenhydrate in g	2
Fett in g	17

* 70 g



Produktempfehlung

KNORR FRENCH DRESSING

Das cremige Salatdressing ist vielseitig einsetzbar und kann nach Belieben mit Kräutern, Oliven, Peperoni oder Rahm verfeinert werden.

KNORR French Dressing

Art.-Nr.: 56020
BIB 12 l



Znacht | Warm



Das Original: Polenta- oder Lasagne-Schnitten

Keine Frage: Lasagne ist ein beliebtes Gericht, das auch im Alter immer noch sehr gerne gegessen wird. Mit KNORR Tomato Pronto ein wahrer Genuss. Alternativ kann der Auflauf mit Polenta zubereitet werden.

Nährwerte pro Portion*

Brennwert kJ / kcal	1655 / 394
Eiweiss in g	19
Kohlenhydrate in g	38
Fett in g	18

* 200 g

Alle
Rezepte auf
[www.ufs.com/
senioren-
fingerfood-
rezepte](http://www.ufs.com/seniorenfingerfoodrezepte)

Fingerfood-Variante: Polenta- oder Spaghetti-Sticks mit Tomaten-Dip

Die Idee: Polenta oder Spaghetti als handliche Sticks gereicht und die Tomatensauce separat dazu. Für die richtige Konsistenz mischt man KNORR STOCKI® Kartoffelstock, Milch, Magerquark, Eigelb und Gemüsejulienne. KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Gemüse, Salz, Pfeffer und Muskat sorgen für herzhaften Geschmack. Zuletzt die zubereitete Pasta oder Polenta unterheben. Nach dem Garen wird der Auflauf zu Sticks geschnitten und dazu ein Dip aus KNORR Tomato Pronto gereicht, fein abgeschmeckt mit KNORR Mise en Place Küchenkräuter und KNORR Professional Knoblauchpaste. Der Dip wird mit KNORR kaltquellendem Bindemittel gebunden.

Nährwerte pro Portion*

Brennwert kJ / kcal	705 / 168
Eiweiss in g	7
Kohlenhydrate in g	23
Fett in g	5

* 3 Sticks à 40 g, 2 EL Dip



Produktempfehlung

KNORR COLLEZIONE ITALIANA TOMATO PRONTO NAPOLETANA

- Frisch-fruchtiger Tomatengeschmack mit etwas Salz und Zwiebeln abgerundet – ideal für die Seniorenverpflegung
- Schöne Struktur und sämige Konsistenz



KNORR Collezione Italiana
Tomato Pronto Napoletana

Art.-Nr.: 37020
D 6 x 2 kg

Znacht | Süß



Das Original: süsser Brioche-Quarkauflauf

Süßes essen Senioren besonders gerne, da sie diese Geschmacksrichtung am intensivsten schmecken. Traditionelle süsse Aufläufe wecken obendrein schöne Erinnerungen an früher – ein Abendessen, das glücklich machen kann und nebenbei schnell und einfach gemacht ist. Der Brioche-Quarkauflauf wird mit Strudelteig, Brioche und frischen Äpfeln zubereitet.

Dazu wird eine CARTE D'OR Vanillesauce kurz erwärmt und separat serviert.

Nährwerte pro Portion*

Brennwert kJ / kcal	2003 / 477
Eiweiss in g	15
Kohlenhydrate in g	62
Fett in g	19

* 200 g Auflauf, 50 ml Sauce

Alle
Rezepte auf
[www.ufs.com/
senioren-
fingerfood-
rezepte](http://www.ufs.com/seniorenfingerfoodrezepte)

Auflauf to go: Brioche-Quarkauflauf

Um auch den Demenz-Patienten und allen Ruhelosen einen passenden süßen Znacht anzubieten, wird der Auflauf einfach in Muffin-Form gebracht. So kann er leicht von den Buffet-Inseln auf den Stationen mitgenommen und unterwegs gegessen werden. In die Quarkmasse die Apfel- und Brioche-Würfel geben und in Muffin-Formen füllen, die zuvor mit überkreuzten Strudelteig-Streifen ausgelegt wurden. Die CARTE D'OR Vanillesauce kann erwärmt und in kleinen Bechern separat dazu gereicht werden.



Nährwerte pro Portion*

Brennwert kJ / kcal	1117 / 266
Eiweiss in g	8
Kohlenhydrate in g	35
Fett in g	10

* 2 Muffins à 50 g Teig,
50 ml Sauce

Produktempfehlung

CARTE D'OR VANILLESAUCE

Ideal für alle süßen Gerichte sofort servierbereit - warm oder kalt ein Genuss!

CARTE D'OR
Vanillesauce
Art.-Nr.: 4492
TE 1 L



Gut zu wissen

Appetitlicher Dampf kommt nicht nur aus dem Kochtopf

Ultraschallverdampfer werden in Räumen angebracht, um die Luftfeuchtigkeit zu erhöhen. Doch man kann sie auch zweckentfremden und sinnvoll in Pflegeheimen einsetzen, um über den Dampf appetitanregende Essensgerüche zu verbreiten. Dazu einfach den Verdampfer mit Wasser und flüssiger, authentisch riechender Bouillon, z. B. von KNORR Professional, befüllen und anschalten. So breitet sich in den Gängen ein Essensduft aus, der die Sinne anspricht und den Appetit anregt.



Trink-Tricks für eine ausreichende Flüssigkeitsversorgung

Regelmässiges Trinken ist im Alter sowieso und bei Demenz besonders wichtig. Denn eine zu geringe Flüssigkeitsversorgung kann die Symptome einer Demenz wie Verwirrtheit noch weiter steigern. Um sicherzustellen, dass die Betroffenen ausreichend Flüssigkeit zu sich nehmen, kann man sich mit ein paar Tricks behelfen und z. B. den Tee, Kaffee oder Kaltgetränke etwas süßen. Das schmeckt Senioren besser und das Trinken fällt leichter. Nehmen die Betroffenen grundsätzlich nur schwer die benötigte Energiezufuhr auf, sind hochkalorische Getränke oder vitaminreiche Smoothies eine gute Ergänzung, um den Tagesbedarf zu decken.



Eingeschränkte Sehfähigkeit erschwert die Nahrungsaufnahme



Im Alter lässt der Sehsinn oft nach. Darum ist die richtige Tischgestaltung wichtig: Ein farbiger Tellerrand kann hier eine wichtige Orientierung bieten und auch bei verschwommener Wahrnehmung deutlich den Platz und Radius des Tellers signalisieren. Darunter sind unifarbene Tischdecken empfehlenswert, da gemusterte Stoffe Verwirrung stiften können. **Fazit: Farben können, wenn sie klar und gezielt eingesetzt werden, eine hilfreiche „Navigation“ auf dem Esstisch sein.**

Viele weitere Zutaten



Für einen guten Kartoffelstock ist die Qualität der Kartoffel entscheidend!

SAIS Kartoffelstock

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

- Schnell hergestellt – konstante Qualität
- Flexibler Einsatz bei nicht planbaren Mengen

SAIS Kartoffelstock, Granulat

Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)
Enthält: Milch

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



SAIS Kartoffelstock ohne Geschmacksverstärker

Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)
Enthält: Milch

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



KNORR STOCKI®

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

- Authentischer Geschmack – wie selbst gemacht!
- Ideal für die Zubereitung im Steamer: 750 g ergeben ein 1/1-GN-Blech

KNORR STOCKI® Kartoffelstock, Flocken

Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)
Enthält: Milch

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



SAIS Goldflex

- Höchste Hitzestabilität
- In der Anwendung wie eingesottene Butter**

** Quelle: Eurofins Scientific AG, Schönenwerd, Sensorische Prüfung, März 2014



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)
Enthält: Milch

FL 1 l
Art.-Nr.: 45384
BIB 12 l
Art.-Nr.: 55250
BIB 12 l
Art.-Nr.: 55249



PHASE Professional „Wie Butter“

- 100% Geschmack – ca. 30% günstiger**
- Zum Kochen, Backen, Braten und Streichen

** Unverbindliche Preisempfehlung: ca. 30% unter Butter



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)
Enthält: Milch

20 x 250 g-KTN
Art.-Nr.: 95358

KNORR Collezione Italiana Tomato Pronto Napoletana

- 1 kg wird hergestellt aus 1,5 kg sonnengereiften Tomaten aus der Region Emilia Romagna
- Erntefrisch vom Strauch in die Verpackung – für konstante Qualität

KNORR Collezione Italiana Tomato Pronto Napoletana



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)
Enthält: keine

S 4 x 3 kg
Art.-Nr.: 80175
D 3 x 4.15 kg
Art.-Nr.: 37504
D 6 x 2 kg
Art.-Nr.: 37020



KNORR Professional Konzentrierte Bouillons

- 100% natürlich in Geschmack und Farbe
- Einfache Handhabung, vielseitig einsetzbar
- Sofortige Löslichkeit – bei kalter und warmer Anwendung

KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Gemüse FL 1 l
Art.-Nr. 1878



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)
Enthält: keine

KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Huhn FL 1 l
Art.-Nr. 1769



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)
Enthält: Eier / glutenhaltiges Getreide

KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Rind FL 1 l
Art.-Nr. 1697



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)
Enthält: keine

o.d.Z. (ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe)
Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf der Speisekarte.

o.d.A. (ohne deklarationspflichtige Allergene)
Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäss der Verordnung EU Nr.1169/2011 (Anhang II) und CH-Kennzeichnungsverordnung (Anhang 1, LKV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Ohne MSG lt. Rezeptur
Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl.: MonoSodium Glutamate = MSG)

Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur
Ohne rezeptorischen Zusatz von laktosehaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr.1169/2011 (Anhang II) und CH-Kennzeichnungsverordnung (Anhang 1, LKV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur
Ohne rezeptorischen Zusatz von glutenhaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr.1169/2011 (Anhang II) und CH-Kennzeichnungsverordnung (Anhang 1, LKV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Alkoholfrei Vegetarisch (ovo-lacto vegetabil)

Leichte Vollkost Vegan

Cook & Chill



RAMA Cremefines ...

... sind auf Pflanzenfett basierende Alternativen zu herkömmlichem Halb- oder Vollrahm oder zu Crème Fraîche. Mit ihrer hohen Säure-, Hitze- und Gefriertabilität sorgen sie für absolute Anwendungssicherheit und mehr Effizienz!

RAMA Cremefine Schlagcrème

- 50% mehr Aufschlagvolumen als Vollrahm



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)
Enthält: Milch / Soja

CBL 6 x 1 l
Art.-Nr.: 71766

RAMA Cremefine Cuisine

- Enormes Bindevermögen von Flüssigkeiten und Fettsäuren
- 15% pflanzliches Fett



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)
Enthält: Milch

CBL 6 x 1 l
Art.-Nr.: 47279

RAMA Cremefine Fraîche

- Kein Wasserabsatz
- Bain-Marie-stabil
- 24% pflanzliches Fett



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)
Enthält: Milch

CBL 8 x 1 l
Art.-Nr.: 47282

In den vorliegenden Materialien sind nur die in den UFS-Produkten enthaltenen Allergene erfasst. Stand der Angaben: Januar 2015. Bitte kontrollieren Sie alle weiteren von Ihnen verwendeten Zutaten selbst und überprüfen Sie auch die Aktualität der Angabe zu unseren Produkten anhand der Verpackung oder auf unserer Homepage.

Detaillierte Produktinformationen zu den Artikeln in dieser Broschüre finden Sie unter: www.ufs.com

1-Tages-
Workshop

Melden Sie sich an!

Workshop Demenz

Die Ernährung ist ein Grundbedürfnis aller Menschen

Erhöhter Kalorienbedarf, Ruhelosigkeit, entfremdete Wahrnehmung: Eine Demenzerkrankung kann vieles verändern und macht die optimale Verpflegung immer schwieriger. Mangelernährung von demenziell Erkrankten ist darum in Altersheimen ein weit verbreitetes Problem.

In diesem Workshop können Sie Ihr Wissen über den Krankheitsverlauf und die daran angepassten Kostformen erweitern. Sie erfahren, wie Sie mit angepasster Kost, bestehender Technik und kleinen Tricks dementen Patienten eine ausgewogene Verpflegung sichern können.

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



Unilever Food Solutions

Foodservice-Bereich der Unilever Schweiz GmbH
Bahnhofstrasse 19 · 8240 Thayngen
Tel.: 052 645 60 18

E serviceteam@unileverfoodsolutions.ch W www.ufs.com

