



Pürierte Kost

als Highlight des Tages

[ufs.com](https://www.ufs.com)



Pürierte Kost: professionell zubereitet alles andere als eintöniger Einheitsbrei

Das Ziel der Verpflegung sollte sein, eine normale Kost auch bei Kau- und Schluckbeschwerden möglichst lange beizubehalten. Doch auch pürierte Kost kann vollen Genuss bieten und damit einen wichtigen Beitrag zum Wohlbefinden und zur Gesundheit leisten.

Die Fakten zu Kau- und Schluckbeschwerden

Tag für Tag schlucken wir bis zu 2'000 Mal. Darüber macht sich keiner Gedanken – bis es aufgrund von Alter oder Krankheiten zu Problemen kommt. Kau- und Schluckbeschwerden sind heute weit verbreitet.

- In Alters- und Pflegeheimen leiden bis zu 40% der Bewohner an Kau- und Schluckbeschwerden.
- Bei kranken Pensionären liegt der Wert zwischen 40-50%, bei Schlaganfall- oder Parkinson-Patienten gar noch höher.
- Betroffene nehmen generell zu wenig Nahrung zu sich.

Wie erkennt man eine Schluckstörung?

- Häufiges Verschlucken, Husten, Räuspern
- Belegte, raue, heisere Stimme
- Nahrung und Speichel läuft aus dem Mund
- Sehr langsame Nahrungsaufnahme oder gar Ablehnung
- Appetitlosigkeit oder generell Konsum kleiner Portionen
- Nahrungsrückstände im Mundraum
- Kein Schluckreflex sichtbar oder tastbar

Goldene Regeln im Umgang mit pürierter Kost

Pürierte Kost ...

- als eigenständiges, abgewandeltes Menü betrachten
- Zusammensetzung und Nährwerte den Bedürfnissen anpassen
- täglich in Farbe, Form & Geschmack variieren
- nicht in zu grossen Portionen servieren
- frisch und nährstoffschonend zubereiten – ohne Resteverwertung vom Vortag
- appetitlich anrichten, denn das Auge isst mit
- nicht unnötig verkochen und mixen

Aber Achtung:

- Nicht alle Lebensmittel sind für pürierte Kost geeignet, insbesondere faserige oder krümelige Nahrungsmittel.
- Eine fachliche Beratung von Arzt oder Logopäde ist unabdingbar, um die richtige Kostform festzulegen.

Die möglichen Folgen einer Schluckstörung

Nicht selten ist das Problem gar nicht bekannt oder wird nicht mit genügend Aufmerksamkeit behandelt. Das kann schwerwiegende Folgen nach sich ziehen, wie z.B.:

- Lungenentzündung, ausgelöst von Nahrungsresten, welche via Luftröhre in die Lunge gelangen
- Mangelernährung / Unterernährung aufgrund ungenügender Nährstoffzufuhr
- Geschwächtes Immunsystem, erhöhte Anfälligkeit auf Infekte
- Dehydration aufgrund zu geringer Flüssigkeitszufuhr
- Angst vor dem Essen und Trinken sowie Verlust der Freude am Essen
- Reduzierte Lebensqualität

Ein spezielles Augenmerk auf pürierte Kost lohnt sich ...

... für Ihre Pensionäre

- Die attraktive und wohlschmeckende pürierte Kost beugt einer Mangelernährung vor.
- Sie erhalten ernährungsphysiologisch ausgewogene Mahlzeiten.
- Essen wird wieder ein sinnliches, genussvolles Erlebnis.

... für Sie:

- Pürierte Kost lässt sich einfach und schnell von Normalkost abwandeln.
- Der fantasievolle Einheitsbrei weicht einer innovativen Küche.
- Küche und Institution profilieren sich intern und extern.
- Selbstgemachte pürierte Gerichte sind deutlich günstiger als industrielle Produkte.
- Einmalige Geräteinvestitionen zahlen sich langfristig aus.



Echte Kochkunst lässt sich nicht klein kriegen – alles andere schon:

Die neuen Dimensionen der pürierten Kost.

Salat, Gemüse, Fleisch, Fisch: So gut wie alle Lebensmittel können mit dem richtigen Rezept einfach und effizient in sehr schmackhafte und appetitlich aussehende pürierte Gerichte verwandelt werden. Die zwei Basisrezepte, einmal für warme Hauptkomponenten und einmal für kalte Speisen und Salate lassen sich ohne großen Aufwand umsetzen und sehr flexibel in die vielfältigsten Speisen abwandeln.



Für ansprechend pürierte Gerichte braucht's schon etwas Technik. Aber die zahlt sich schnell wieder aus.

Von der Bratwurst bis zu Pariser Rüeblli: Pürform bietet spezielle Formen, die Zutaten nach dem Pürieren wieder in die bekannte Form zurückbringen. Neben der optischen Vielfalt haben die Silikonformen einen weiteren Vorteil: Sie müssen nicht eingefettet werden und die Speisen lassen sich dank dem flexiblen Material nach dem Garprozess gut aus den Formen lösen. Mehr Infos unter www.puerform.ch



Grundsätzlich müssen alle Zutaten für die pürierten Kostformen zerkleinert werden. Dafür ist der Kutter besser geeignet, da er Bratwurst, Fisch & Co. feiner zerkleinern kann als ein Stabmixer (siehe Rezepte S. 12 - 15). Der Einsatz eines Stabmixers ist ideal bei flüssigen oder sehr weichen Konsistenzen, wie z.B. beim Tassen-Frühstück (siehe Rezept S. 6). www.kisag.ch



Mit einem iSi-Bläser oder iSi Gourmet Whip PLUS (1 Liter) lassen sich hervorragend luftige und schaumige Konsistenzen erzielen, die dem Gaumen schmeicheln und mit vollen Aromen überraschen, wie z.B. bei der Hühnerbouillon mit Gemüseschaum (siehe Rezept S. 8). www.kisag.ch



Das Basisrezept für Rohkost und Gemüsesalate

Zutaten für 10 Portionen à 100 g:

- 900 g mariniertes Gemüse-Salat
- 100 g KNORR Bindemittel

Nährwerte pro Portion à 100 g:

206 kJ / 49 kcal
1 g Eiweiß
10 g Kohlenhydrate
1 g Fett

Ideal für viele Salatvariationen: Einfach den Salat fein kutteln, danach das KNORR Bindemittel dazugeben und den Salat in einen Einweg-Dressierbeutel füllen. Die Spitze des Beutels abschneiden und den Salat dekorativ auf einen Teller dressieren (siehe Rezept S. 10). Fertig ist ein köstlicher Salat!

Das Basisrezept für warme Hauptkomponenten

Zutaten für 10 Portionen à 75 g:

- 250 g Fisch, Fleisch oder Gemüse
- 180 ml Vollei aus dem Tetra Pak oder 3 Stück Vollei
- 125 ml RAMA Cremefine Schlagcrème / Vollrahm
- 125 g Magerquark
- 38 g KNORR STOCKI® Kartoffelstock, Flocken

Nährwerte pro Portion à 75 g ohne die variablen Zutaten (Fisch, Fleisch, Gemüse):

371 kJ / 88 kcal
5 g Eiweiß
4 g Kohlenhydrate
6 g Fett

Dieses Basisrezept verwenden Sie für alle Hauptgerichte

Zubereitung

Das Basisrezept kann schnell, einfach und kostengünstig zubereitet werden und ist flexibel im Küchenalltag einsetzbar:

- **cook & serve / cook & hold:** Die Speisen können direkt nach der Zubereitung ausgegeben oder dank hervorragender Standzeitqualitäten auch problemlos warmgehalten werden.
- **cook & chill:** Die Speisen können bis zu 72 Stunden gekühlt und dann regeneriert werden.
- **cook & freeze:** Die Speisen sind ca. 4 Wochen im Tiefkühler haltbar.



Wieder mit Freude den Tag beginnen:

Eine Tasse mit allem, was ein gutes Frühstück ausmacht.

Jeden Tag zum Frühstück Grießsuppe? Darauf hat niemand Lust! Mit ein paar Tricks lässt sich auch das normale Frühstück mit Toastbrot, Kaffee, Marmelade und Schinken so abwandeln, dass es für pürierte Kost geeignet ist. Das Tassenfrühstück vereint alle typischen Frühstückszutaten in einer geschmeidigen Konsistenz. Bei diesem Rezept kommt mit dem KNORR Kalb Fond Konzentrat eine herzhafte Komponente dazu, die aber geschmacklich zu den süßen Zutaten sehr gut harmoniert. Die facettenreichen Aromen entfalten sich nacheinander im Mund und bieten den idealen Start in den Tag für alle, die es morgens herzhafter mögen!



Püriertes wieder in Form gebracht

Für eine herzgesunde Ernährung und einen vitalen Start in den Tag: BECEL

Alle BECEL Margarine-Sorten enthalten viele mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Sie sind fettreduziert bzw. fettarm, streng natriumarm, frei von Konservierungsstoffen und gehärteten Fetten. So wirkt BECEL positiv auf die Gesundheit, hat einen positiven Einfluss auf den Cholesterinspiegel und hilft das Herz-Kreislaufsystem gesund zu erhalten. Eine wertvolle Zutat für ein ausgewogenes und nährstoffoptimiertes Verpflegungsangebot!

REZEPT Für 10 Portionen:

- 1,5 dl Kaffee, servierfertig
- 2 dl Milch
- 12 g Zucker
- 1 dl RAMA Cremefine Schlagcrème
- 15 g BECEL Pflanzenmargarine in Portionen
- 40 g Erdbeerkonfitüre, passiert, ohne Kerne
- 100 g Toastbrot, entrindet

Nährwerte pro Portion	
Brennwert kJ / kcal	985 / 235
Eiweiß in g	4
Kohlenhydrate in g	24
Fett in g	13



Kaffee, Milch, Zucker, RAMA Cremefine Schlagcrème, BECEL und Konfitüre in den Topf geben.



Toastbrot entrinden, würfeln und hinzugeben.



Alle Zutaten aufkochen und die Masse mit dem Stabmixer fein mixen.



Danach passieren und in den iSi-Bläser füllen und eine Patrone einschießen. Dann kräftig schütteln und in Tassen portionieren. Die Masse kann auch bei ca. 45 °C warm gehalten werden. Vor dem Portionieren nochmals kräftig schütteln.

Hühnerbouillon mit Gemüseschaum

Löffelweise Glücksgefühle: luftig-locker und dabei so herzhaft im Geschmack

Feine Suppen sind bei älteren Menschen sehr beliebt – besonders Klassiker, die sie noch aus der Kindheit kennen, wie z.B. die Hühnersuppe. Doch wo bei der Normalkost feine Suppeneinlagen wie Flädle, Gemüse- oder Fleischstückchen für Abwechslung sorgen, sieht die pürierte Suppe schnell fade aus – besonders wenn sie nach dem Pürieren undefinierte Brauntöne annimmt. Optisch attraktiver und geschmacklich spannender wird es, wenn man die Suppe mal anders serviert, z.B. in Gläsern und getoppt von einem luftig-aromatischem Schaum. Schäume sind besonders angenehm im Mund und können hervorragend intensive Aromen transportieren. Da wird selbst bei Suppenkaspern der Appetit geweckt!



Original

Die klassische Zubereitung
Die traditionelle Hühnersuppe wird mit kleinen Stückchen von Fleisch und Gemüse serviert.



Pürierte Kost – konventionell

Nach dem Pürieren
In pürierter Form sieht die Suppe unschön und bräunlich aus und erinnert mehr an dunkle Sauce, als an eine schmackhafte Suppe.

Püriertes wieder in Form gebracht

Mit goldfarbener Bouillon und luftigem Schaum wird die Suppe äußerst ansprechend serviert. Die beiden Texturen – nacheinander mit dem Teelöffel verzehrt oder vor dem Trinken verrührt – und das Zusammenspiel der Farben bringen willkommene Abwechslung in das Suppenangebot. Und das mit nur wenigen Handgriffen.



REZEPT Für 10 Portionen:

Hühnerbouillon:
75 g KNORR Professional Hühner Bouillon geliert
1,5 l Wasser

Gemüseschaum:
300 g Karotten
300 g Peperoni, rot
200 g Stangensellerie
2 dl RAMA Cremefine Cuisine
50 g KNORR weisser Roux
n.B. Salz

Tipps für die Stationsküche: Ein Beutel Portionsuppe KNORR Quick Bouillon instant in eine Tasse geben und mit heissem Wasser auffüllen. Der in der Küche vorbereitete Gemüseschaum kann im Kisag-Spender auf Station fertig bereitgehalten und vom Pflegepersonal direkt auf die Bouillon gegeben werden.

Nährwerte pro Portion	
Brennwert kJ / kcal	195 / 46
Eiweiß in g	1
Kohlenhydrate in g	4
Fett in g	3



KNORR Professional Hühner Bouillon geliert in Wasser kochen.



Gemüse in den Frucht-entsafter geben.



RAMA Cremefine Cuisine aufkochen und mit KNORR weisser Roux binden, danach nicht weiter kochen.



Frisch gepressten Gemüsesaft dazugeben.



Nach Geschmack mit Salz würzen.



Alles zusammen in den iSi-Bläser füllen und mit einer Patrone begasen. Die fertige Bouillon in eine Tasse portionieren und den Gemüseschaum vorsichtig auf die Bouillon schäumen.

KNORR Professional Hühner Bouillon geliert
Art.-Nr. 95227
2 x 0,8 kg-DOS
RAMA Cremefine Cuisine
Art.-Nr. 77071
8 x 1 l-TE



Die hochergiebige KNORR Professional Bouillon Huhn bringt den vollen und authentischen Huhngeschmack in die pürierten Speisen.

RAMA Cremefine Cuisine auf Pflanzfettbasis ist frisch im Geschmack, sehr cremig in der Konsistenz und immer gelingsicher.

Rohkost zeigt sich von ihrer zarten Seite: Karotten-Sellerie-Salat

Salat ist bei Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden oft vom Speiseplan gestrichen. Doch mit diesem Basisrezept können Sie Salate auch für pürierte Kost im Handumdrehen zubereiten – und sehr dekorativ arrangieren. Einfach den marinierten Salat bzw. die Rohkost kuttern und mit dem KNORR Bindemittel binden. Danach wird das Salatpüree in Spritzbeutel gegeben und auf Teller dressiert. Hier sind die vielfältigsten Farbkombinationen mit frischer Optik möglich. Bei diesem Beispiel wird Karotten- mit Sellerie-Salat kombiniert. Aber für dieses Basisrezept lässt sich fast jeder Salat und jedes Gemüse verwenden. Die knackigen Farben und der typische Geschmack bleiben in jeder Variation erhalten.



Original
Die klassische Zubereitung
Geraspelt, geschnitten, dick, dünn, lang, kurz: Rohkost wird in abwechslungsreichen Formen serviert.



Pürierte Kost – konventionell
Nach dem Pürieren
Baby-Brei-Optik und liebevolle Anmutung der Komponenten.



Püriertes wieder in Form gebracht

Mit dem kaltquellenden Bindemittel von KNORR nimmt die Rohkost eine angenehm geschmeidige Konsistenz an. Der pürierte Salat wird ohne viel Aufwand mit dem Dressierbeutel in eine ästhetische Form gebracht. Die zwei Farben bringen frischen Salat-Appeal auf den Teller.

REZEPT Für 10 Portionen:

- 450 g KNORR Traiteur Selleriesalat
- 40 g KNORR Bindemittel, kaltquellend
- 450 g KNORR Traiteur Rübli-salat
- 40 g KNORR Bindemittel, kaltquellend

Nährwerte pro Portion	
Brennwert kJ / kcal	206 / 49
Eiweiß in g	1
Kohlenhydrate in g	10
Fett in g	1



Den KNORR Traiteur Sellerie-salat mit der Flüssigkeit in den Kutter geben.



Den Salat fein kuttern.



Den KNORR Traiteur Rübli-salat in den Kutter geben und diesen ebenfalls fein kuttern.



Salate jeweils mit KNORR kaltquellendem Bindemittel binden.



Beide Salate je in einen Einweg-Dressiersack füllen und diese in einen dritten Einweg-Dressiersack geben. Die Dressiersäcke aufschneiden.



Rübli-Sellerie-Salat auf das Anrichte-Geschirr dressieren.

KNORR Bindemittel, kaltquellend
Art.-Nr. 86728
2 x 2 kg-KTN



Das geschmacksneutrale KNORR kaltquellende Bindemittel ist ideal, um fein zerkleinerte Salate oder Rohkost in nur 3 Minuten in eine geschmeidige Konsistenz zu bringen.

Pürierte Bratwurst? Sieht jetzt ziemlich knackig aus!



Original

Die klassische Zubereitung

So kennt man sie: Bratwurst mit Polenta und Erbsen an einer Senfsauce.



Pürierte Kost – konventionell

Nach dem Pürieren

Als pürierte Kost konnte das Gericht bisher nur schwer die Freude aufs Essen wecken.



Püriertes wieder in Form gebracht

Mit der richtigen Technik servieren Sie die pürierte Bratwurst äusserst appetitlich – sogar mit Bratenglanz. So sind die einzelnen Komponenten gut erkennbar und können auf klassische Art angerichtet werden.

REZEPT Für 10 Portionen:

Das Basisrezept für Fleisch:

- 330 g Kalbsbratwurst
- 2,6 dl Vollei, flüssig
- 1,6 dl RAMA Cremefine Schlagcrème
- 160 g Magerquark
- 40 g KNORR STOCKI® Kartoffelstock, Flocken
- 5 cl KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Rind

Senfsauce:

- 8 dl KNORR Demi-Glace
- 40 g KNORR Senf mild

Polenta:

- 300 g KNORR Polenta à la minute
- 1,2 l Wasser

Erbsengemüse:

- 700 g Erbsen, tiefgekühlt
- 35 g KNORR Gemüsekrönung Butternote & Kräuter
- 1 dl RAMA Cremefine Schlagcrème

Zubereitung Senfsauce:

KNORR Demi-Glace nach Anleitung zubereiten und mit KNORR Senf verfeinern.

Zubereitung Polenta:

KNORR Polenta à la minute in kochendes Wasser einrühren und 2 Min. kochen lassen.

Zubereitung Erbsengemüse:

Erbsen blanchieren, mit KNORR Gemüsekrönung Butternote & Kräuter und RAMA Cremefine Schlagcrème mischen, pürieren, kurz erwärmen und portionieren.

Nährwerte pro Portion

Energie (kcal)	448
Eiweiss in g	18
Kohlenhydrate in g	42
Fett in g	23



Sautierte Bratwürste kuttern.



Danach Zutaten aus dem Basisrezept in den Kutter geben und kuttern. Zum Schluss KNORR STOCKI® Kartoffelstock dazugeben und nochmals kurz kuttern.



Formen mit KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Rind ausstreichen: So bekommen die pürierten Bratwürste die typische Bratoptik und einen herzhaft-würzigen Geschmack.



Masse mit einem Dressiersack in die Formen füllen und mit einer Palette glatt streichen. Danach fest in kochstabile Klarsichtfolie einwickeln.



Abgedeckt mit Klarsichtfolie im Dampf bei 100 °C 20 Min. garen.



Die Folie entfernen und die fertig gegarten Würste stürzen. Sie können sofort serviert oder zu einem späteren Zeitpunkt regeneriert werden (siehe „Zubereitung“ S. 5).

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

KNORR Professional Konzentrierter Fond Fisch Art.-Nr.: 82363 FL 1 l



Geben eine tolle Bratoptik und vielen Gerichten ein volles und authentisches Aroma: KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Rind und Fisch Fond.

Die feine Küche trifft fein Püriertes: Lachsfilet



Original

Die klassische Zubereitung

Lachsfilet mit Kartoffelstock und Broccoli an Safran-Kerbel-Sauce, wie man es kennt und mag.



Pürierte Kost – konventionell

Nach dem Pürieren

Die einzelnen Komponenten wirken appetitlos.



Püriertes wieder
in Form gebracht

Der Fisch erscheint beinahe in seiner ursprünglichen Filet-Form. Zusammen mit den arrangierten Gemüse-Beilagen entsteht ein ansprechendes Gesamtbild.

REZEPT Für 10 Portionen:

Das Basisrezept für Fisch:

330 g Lachsfilet, frisch
2 cl KNORR Professional Konzentrierter Fond Fisch
2,6 dl Vollei, flüssig
1,6 dl RAMA Cremefine Schlagcrème
160 g Magerquark
40 g KNORR STOCKI® Kartoffelstock, Flocken

Safran-Kerbel-Sauce:

8 dl KNORR Kerbelsuppe
1 g Safran, gemahlen
Kartoffelstock:
1,5 kg SAIS Kartoffelstock, zubereitet

Das Basisrezept für Gemüse:

330 g Broccoli
20 g KNORR Gemüsekrönung Butternote & Kräuter
160 g Magerquark
1,6 dl RAMA Cremefine Schlagcrème
2,6 dl Vollei, flüssig
40 g KNORR STOCKI® Kartoffelstock, Flocken

Zubereitung Safran-Kerbel-Sauce:

KNORR Kerbelsuppe nach Anleitung zubereiten und mit Safran verfeinern.

Zubereitung Kartoffelstock:

SAIS Kartoffelstock nach Anleitung herstellen.

Zubereitung Broccoligemüse:

Broccoli kochen, mit den Zutaten aus dem Basisrezept mischen und kurz pürieren. Die Masse mit einem Dressiersack in die Formen füllen und glatt streichen. Abgedeckt mit Klarsichtfolie im Dampf bei 100 °C 20 Min. garen. Tipp: Das Rezept funktioniert mit jedem Fischfilet – ungart oder gart. Sorgfältig auf Grätenfreiheit achten!

Nährwerte pro Portion	
Energie (kcal)	396
Eiweiss in g	23
Kohlenhydrate in g	26
Fett in g	21



Den gegarten Fisch kuttern bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



Mit KNORR Professional Konzentrierter Fond Fisch würzen. Ei, RAMA Cremefine Schlagcrème und Quark dazugeben und nochmals kuttern.



Zum Schluss KNORR STOCKI® Kartoffelstock dazugeben und erneut kurz durchkuttern.



Die Masse mit einem Dressiersack in die Formen füllen.



Mit einer Palette glatt streichen und fest mit kochstabiler Klarsichtfolie umwickeln.



Abgedeckt mit Klarsichtfolie im Dampf bei 100 °C 20 Min. garen.

KNORR STOCKI®
Kartoffelstock, Flocken
Art.-Nr.: 43893
K 750 g



Die perfekte Basiszutat, um Püriertes wieder in Form zu bringen: KNORR STOCKI® Kartoffelstock.

Dessert-Klassiker mal anders: Die Schwarzwälder wird zur gebänderten Mousse



Original

Die klassische Zubereitung

Das Dessert gehört in Alters- und Pflegeheimen einfach dazu. Ganz beliebt ist die cremige aber leider auch stückige Schwarzwälder Kirschtorte.



Pürierte Kost – konventionell

Nach dem Pürieren

Crèmes und Puddings gehören zum Standard-Dessert für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden. Doch oft werden sie lieblos und immer in gleicher Optik serviert.

Püriertes wieder
in Form gebracht



Neue Texturen und kreative Anrichteweisen machen auch den Klassiker zum optischen Highlight.

REZEPT Für 10 Portionen:

Schokoladencreme:

- 170 g CARTE D'OR Mousse au Chocolat
- 2,5 dl Milch
- 1 dl RAMA Cremefine Schlagcrème

Kompott:

- 300 g Sauerkirschen, TK
- 80 g Zucker
- 2 dl Wasser
- 20 g KNORR Bindemittel, kaltquellend

Vanillecrème:

- 4 dl RAMA Cremefine Schlagcrème
- 40 g Puderzucker
- 6 g Vanilleschote

Nährwerte pro Portion	
Energie (kcal)	311
Eiweiss in g	4
Kohlenhydrate in g	28
Fett in g	19



CARTE D'OR Mousse au Chocolat mit Milch und RAMA Cremefine Schlagcrème nach Anleitung mischen.



Mousse in einer Küchenmaschine aufschlagen.



Sauerkirschen mit Zucker und Wasser kochen. Dann pürieren, mit KNORR kaltquellendem Bindemittel binden und in Gläser füllen.



RAMA Cremefine Schlagcrème mit Puderzucker aufschlagen. Vanilleschote auskratzen, Mark begeben und mischen. Vanillecrème in einen Dressiersack füllen und auf das Kompott dressieren.



Darauf dann die in einen Dressiersack gefüllte Schogimousse dressieren.

RAMA Cremefine Schlagcrème
Art.-Nr.: 77072
CBL 1 l



Voller Geschmack und höchste Stabilität mit RAMA Cremefine Schlagcrème.

Weitere ideale Zutaten für pürierte Kost

Auf den folgenden Seiten finden Sie top Zutaten, mit denen Sie stets die richtige Grundlage für vielfältige Gerichte parat haben und die sich gut für pürierte Kost eignen. Viele weitere Ideen, Tipps und Anregungen finden Sie unter:
www.unileverfoodsolutions.ch

KNORR Professional Bouillons, geliert

KNORR Professionell Bouillons schmecken absolut authentisch und wie frisch selbst gemacht.

- Sehr hoher Fleisch-, bzw. Geflügel- oder Gemüseanteil
- Natürliches, geliertes Format
- 1 : 25 Konzentration, 800 g ergeben 40 Liter
- Leicht aufzulösen in heisser Flüssigkeit

KNORR Professional Hühner Bouillon geliert



D 2 x 0,8 kg
Art.-Nr.: 95227
Ausgiebigkeit: 40l

KNORR Professional Rinder Bouillon geliert



D 2 x 0,8 kg
Art.-Nr.: 95210
Ausgiebigkeit: 40l

KNORR Professional Gemüse Bouillon geliert



D 2 x 0,8 kg
Art.-Nr.: 95211
Ausgiebigkeit: 40l

KNORR Sauce Demi-Glace

Die gebundene braune Basissauce wurde auf die Bedürfnisse von Schweizer Köchen abgestimmt und lässt Ihnen grösstmögliche Freiheit für eigene Kreationen. Denn die KNORR Sauce Demi-Glace hat ...

- Einen ausgewogenen, authentischen und kräftigen Fleischgeschmack
- Eine leichte und natürliche Bindung und
- Eine hohe Stabilität, die ideal für Bain-Marie ist

KNORR Sauce Demi-Glace

BIB 2 x 4 kg
Art.-Nr.: 33598
Ausgiebigkeit: 67l



KNORR Professional Konzentrierte Bouillons

- Kann sowohl in kalten als auch heissen Flüssigkeiten aufgelöst werden
- Als Basisfond oder zum Würzen verwendbar
- 1 Liter ergibt 30 Liter Basisfond

<p>KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Huhn</p>  <p>FL 1 l Art.-Nr.: 11769 Ausgiebigkeit: 30 l</p>	<p>KNORR Professional Konzentrierter Fond Fisch</p>  <p>FL 1 l Art.-Nr.: 82363 Ausgiebigkeit: 30 l</p>	<p>KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Rind</p>  <p>FL 1 l Art.-Nr.: 1697 Ausgiebigkeit: 34 l</p>
---	--	--

KNORR Roux

Ob weisser oder brauner Roux: Die vegetabile, ungewürzte Mehlschwitze überzeugt durch hohe Bindekraft:

- 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



BECEL Pflanzenmargarine in Portionen

Becel Pflanzenmargarine (fettreduziert) ist ideal für die cholesterinbewusste Ernährung.

Jede Portion:

- Enthält einen hohen Anteil an essentiellen Omega-6 und Omega-3 Fettsäuren sowie die wertvollen Vitamine Folsäure, B6 und B12
- Ist reich an Vitamin E, verhindert den Abbau der essentiellen Fettsäuren im Körper

BECEL Pflanzenmargarine in Portionen K 120 x 10 g
Art.-Nr.: 56029



RAMA Cremefines ...

... sind auf Pflanzenfett basierende Alternativen zu herkömmlichem Halb- oder Vollrahm. Mit ihrer Säure-, Hitze- und Gefriertabilität sorgen sie für höchste Anwendungssicherheit in der Profiküche!

RAMA Cremefine Cuisine

- Mit nur 15% pflanzlichem Fett

RAMA Cremefine Cuisine (15% Fett) CBL 8 x 1 l
Art.-Nr.: 77071
Ausgiebigkeit: 6 l



RAMA Cremefine Schlagcreme

- 50% mehr Aufschlagvolumen als Vollrahm

RAMA Cremefine Schlagcreme (31% Fett) CBL 8 x 1 l
Art.-Nr.: 77072
Ausgiebigkeit: 6 l



KNORR Bindemittel, kaltquellend

Das transparente Bindemittel ist universell einsetzbar, hat einen neutralen Geschmack und ist ideal für die Kalt- und Heissanwendung. Diese Vorteile überzeugen:

- Einfache Anwendung ohne Aufkochen
- Kann direkt in die zu bindende Flüssigkeit gegeben werden
- Perfekt für pürierte Rohkost und Salate

KNORR Bindemittel, kaltquellend BIB 2 x 2 kg
Art.-Nr.: 86728



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
Ausgiebigkeit: 300 Port.

K 1 kg
Art.-Nr.: 43853
Ausgiebigkeit: 30 Port.

K 4 kg
Art.-Nr.: 58980
Ausgiebigkeit: 120 Port.



KNORR STOCKI® Kartoffelstock, Flocken

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

KNORR STOCKI® Kartoffelstock, Flocken



K 750 g
Art.-Nr.: 43893
Ausgiebigkeit: 20 Port.

K 4,5 kg
Art.-Nr.: 43898
Ausgiebigkeit: 120 Port.

K 7,5 kg
Art.-Nr.: 43894
Ausgiebigkeit: 200 Port.





Chefmanship[®]
Centre

**1-Tages-
Workshop**

Melden Sie sich an!
Kurs-Nr.: 302025

Workshop Den Ansprüchen des Alltags gerecht werden

Sie lernen Neues um Speisen für Senioren geschmacklich und optisch ansprechend zuzubereiten. Im Fokus steht die praxisnahe und abwechslungsreiche Rezeptarbeit für verschiedene altersbedingte Beschwerden.

Mit dem Einsatz geeigneter Küchentechnik wie iSi, Hotmix oder Silikonformen zeigen wir, wie man Speisen einfach in verschiedene Angebotsformen abwandelt – von konsistenzadaptierter Kost bis hin zu Fingerfood. Oder anders: kein Einheitsbrei sondern ein Stück Lebensqualität für die Betroffenen.

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
T 052 645 60 18 W www.ufs.com

