Senioren- & Pflegeheime 2014

Unilever Food Solutions

Inspiration. Tag für Tag.

UniKit™

Gut geplant. Gut gekocht.

Fingerfood

in der Seniorenverpflegung

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 Uni**Kit**™-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 z. B. 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 „zwischendurch“** 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. Uni**Kit**™-Folder „Pürierte Kost & Schaumkost“ 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

Rinderbraten

Rindfleischterrine mit Kartoffeltaler, Karottengemüse und Sellerie-Pesto-Dip

FINGERFOOD ALS TELLERGERICHT

Das Original

Rindfleischterrine:

75 g PFANNI Flocken Locker Kartoffel-Flocken-Püree zugeben, kurz mixen

Terrinen mit KNORR Professional Flüssige Bouillon Rind ausstreichen

Bei 100 °C und 100% Dampf im Kombidämpfer 20 Min. garen

Folie entfernen, den fertig gegarten Braten stürzen

500 g gegarten Rinderbraten mit 250 g Magerquark, 6 Eiern und 250 ml Schlagsahne in den Hotmix geben und fein pürieren

Masse in Terrinen füllen, glatt streichen, in kochstabile Folie einwickeln

Tür öffnen, Dampf entweichen lassen und bei gleicher Einstellung nochmals 20 Min. garen

Sofort servieren oder zu einem späteren Zeitpunkt regenerieren

Sellerie-Pesto-Dip:

50 g Selleriegrün, 50 g Knollensellerie, 100 g Krause Petersilie, 15 g KNORR Primerba Gartenkräuter, 50 g entrindetes Toastbrot, 100 ml MAZOLA Olivenöl, Salz und Pfeffer in den Hotmix geben und auf höchster Stufe fein pürieren

Kartoffeltaler:

600 ml Wasser aufkochen, 200 g PFANNI Blitz-Püree Kartoffel-Granulat-Püree mit Vollmilch einrühren, etwas abkühlen lassen

Kleine Kartoffeltaler à ca. 35 g aus der Masse formen

60 g Eigelb unterrühren

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C leicht bräunen lassen

Die Kartoffeltaler mit PHASE Butter Flavour bepinseln oder mit Combi PHASE einsprühen

Karottengemüse:

500 g Karotten in etwas dickere Stifte schneiden

1 l Wasser aufkochen

33 ml KNORR Professional Flüssige Bouillon Gemüse einrühren und kurz aufkochen lassen

Karotten einlegen und bis zur gewünschten Konsistenz garen

Alle Zutaten für 10 Portionen

Nährwerte pro Portion*

Brennwert kJ / kcal	2211 / 526
Eiweiß in g	27
Kohlenhydrate in g	28
Fett in g	34

*325 g (3 Kartoffeltaler (100 g), 50 g Karotten, 140 g Fleisch, 35 g Pesto)

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

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

KONSISTENZADAPTIERTE KOST

Rinderbraten, Kartoffel- und Karottenschaum

Den Rinderbraten wie die Rindfleischterrine (s. o. Tellergericht) zubereiten. Der Karottenschaum wird mit Karottensaft, Albumin und Xanthan besonders luftig. Und der Kartoffelschaum auf Blitzpüree-Basis bekommt mit PHASE Professional Butter Flavour eine feine Butternote. Alle drei Komponenten schichtweise im Weck-Glas anrichten.

Nährwerte pro Portion*

Brennwert kJ / kcal	756 / 180
Eiweiß in g	14
Kohlenhydrate in g	11
Fett in g	9

*ca. 150 g

EAT BY WALKING

Rinderbraten-Sandwich

Um den Klassiker fit zum Essen für unterwegs zu machen, wird er als leckeres Sandwich interpretiert – natürlich inklusive aller Komponenten: Der Rinderbraten wird mit Gelatine zu einer Art Sülze verarbeitet und zwischen zwei saftige Kartoffelbrot-Scheiben gepackt, von denen die eine mit fruchtiger Karottenmarmelade und die andere mit einem frischen Sellerie-Pesto bestrichen ist.

Raffiniert vielseitig:

Die perfekte Basiszutat, um Püriertes wieder in Form zu bringen oder einen Teig saftiger zu machen.

PFANNI Flocken Locker Kartoffel-Flocken-Püree

Art.-Nr.: 2028
4 kg-KTN

Art.-Nr.: 2027
2 kg-KTN

Nährwerte pro Portion*

Brennwert kJ / kcal	1253 / 298
Eiweiß in g	13
Kohlenhydrate in g	29
Fett in g	14

*ca. 190 g

Lachs

Lachs, Erbsenroyal, Hollandaise-Espuma

KONSISTENZADAPTIERTE KOST

Lachs:

125 g Magerquark, 3 Eier, 125 ml Schlagsahne dazugeben, nach Geschmack mit KNORR Fond Konzentrat Fisch würzen und nochmals mixen

250 g Fischfilet im Hotmix fein pürieren

38 g PFANNI Flocken Locker Kartoffel-Flocken-Püree dazugeben, erneut mixen

Terrinen mit PHASE Professional Butter Flavour ausstreichen

Die Lachsmasse mit einem Dressiersack in die Terrine füllen, glatt streichen, fest in kochstabile Folie einwickeln und bei 100 °C und 100% Dampf im Kombidämpfer 20 Min. garen

Tür öffnen, Dampf entweichen lassen und bei gleicher Einstellung nochmals 20 Min. garen

Folie entfernen, den fertig gegarten Fisch stürzen

Sofort servieren oder zu einem späteren Zeitpunkt regenerieren

Hollandaise-Espuma:

250 ml LUKULL Sauce Hollandaise, 20 g Senf, mittelscharf, 20 g Bienenhonig, 1 TL KNORR Fond Konzentrat Fisch, 1 TL KNORR Primerba Dill, 1 TL Limettensaft, Salz und Pfeffer in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen

Anschließend passieren, in einen iSi-Spender geben und begasen

Erbsenroyal:

500 ml RAMA Cremefine Kochcreme, 8 Eier und 2 Eigelb unterrühren

120 g KNORR Feine Grünerbsen Suppe mit 500 ml Wasser nach Anleitung zubereiten, erkalten lassen

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

Alle Zutaten für 10 Portionen

Nährwerte pro Portion*

Brennwert kJ / kcal	1815 / 432
Eiweiß in g	19
Kohlenhydrate in g	14
Fett in g	33

*für 70 g Fisch, 30 g Hollandaise-Espuma und 160 g Erbsenroyal

FINGERFOOD ALS TELLERGERICHT

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

Lachsfilet, Erbsen-Polenta-Nockerl, Erbsensponge, Honig-Dill-Senf-Hollandaise

Lachs-Terrine wie oben beschrieben zubereiten und in mundgerechte Portionen schneiden. Gegarte Erbsen pürieren, mit gekochter Polenta mischen und zu Nockerl formen. Alles mit Erbsensponge (Zubereitung siehe Basisrezept S. 12) und Honig-Dill-Senf-Hollandaise anrichten.

Nährwerte pro Portion*

Brennwert kJ / kcal	2380 / 567
Eiweiß in g	29
Kohlenhydrate in g	38
Fett in g	33

*ca. 340 g (140 g Fisch, 140 g Polenta, 30 g Sponge, 30 g Sauce)

EAT BY WALKING

Basmatireisrolle mit Lachs-Cube 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 Basmatireis, Weißbrotwürfeln, Ei, Käse und PHASE Professional Butter Flavour 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, Limette und RAMA Cremefine Verfeinerungscreme zu einer fruchtig-geschmeidigen Creme, die direkt auf das Reisbrot oder auf den Fisch gegeben werden kann. Ein aromatisches Gericht in einem Bissen.

Nährwerte pro Portion*

Brennwert kJ / kcal	1519 / 362
Eiweiß in g	26
Kohlenhydrate in g	21
Fett in g	19

*ca. 270 g

Brät wie Öl – schmeckt wie Butter*

PHASE Professional Butter Flavour

Art.-Nr.: 2087
3 x 3,7 l-KF

Art.-Nr.: 17371
12 x 0,9 l-KF

**geklärte Butter*

Kaiserschmarrn

Biskuitrolle mit Kaiserschmarrn-Vanille-Apfelmusfüllung

Biskuitrolle:

6 Eier, 180 g Zucker und 15 g Vanillezucker schaumig rühren

180 g Mehl 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:

300 ml RAMA Cremefine Schlagcreme, 450 ml Milch und 140 g CARTE D'OR Bayerische Creme in einen Anschlagkessel geben und nach Packungsanleitung zubereiten

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

Zubereitete Creme dünn und gleichmäßig auf dem Biskuitboden verteilen

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

Vor dem Servieren die Biskuitrolle leicht mit einer Zimt-Zucker-Mischung bestreuen

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

Nährwerte pro Portion*

Brennwert kJ / kcal	971 / 231
Eiweiß in g	6
Kohlenhydrate in g	30
Fett in g	10

*100 g

FINGERFOOD ALS TELLERGERICHT

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

Kaiserschmarrn-Tartelettes
Damit die süße Leibspeise 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.

Nährwerte pro Portion*

Brennwert kJ / kcal	1249 / 297
Eiweiß in g	5
Kohlenhydrate in g	31
Fett in g	17

*3 Stück ca. 130 g

KONSISTENZADAPTIERTE KOST

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

Nährwerte pro Portion*

Brennwert kJ / kcal	866 / 206
Eiweiß in g	3
Kohlenhydrate in g	27
Fett in g	9

*ca. 120 g

Locker, leicht, flaumig, wie handgemacht:
CARTE D'OR
Kaiserschmarrn
Art.-Nr.: 4011
2 x 2,5 kg-BTL

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 Schlagcreme (31 % Fett)
Art.-Nr.: 7484
12 x 1 l-TE

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

Palatschinken gefüllt mit Schinken und Spargelcreme

Beliebt, aber nicht immer einfach zu essen: Gefüllte Palatschinken. Unser Vorschlag für eine Fingerfood-Variante: Die Füllung aus frischem Spargel, Kochschinken und Zitrone bekommt mit der RAMA Cremefine Schlagcreme eine optimale Konsistenz. Und die BASIC LINE 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!

Fleischroulade mit Kohlgemüse, Kartoffeln und einem cremigen Tsatsiki

Für eine fingerfreundliche Darreichung der Kohlroulade, wird einfach der Spieß umgedreht: Der blanchierte Kohl ist innen, das Fleisch außen. Den herzhaften, beliebten Geschmack geben KNORR Profi-Mix für Hackbraten, Kartoffelwürfel, Majoran und Kümmel. Zum Dippen wird ein frisches Tsatsiki aus RAMA Cremefine Verfeinerungscreme gereicht, das mit Zitronensaft, KNORR Primerba Knoblauch und Dill abgeschmeckt wird. Die saftigen Rouladen schmecken warm und kalt, sind leicht vorzuproduzieren und können im Backofen gebraten werden.

EAT BY WALKING

Bruschetta mit Tomate

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 KNORR Tomaten Sauce, die zudem den tomatigen Geschmack des Belags unterstreicht. Der wird in wenigen Minuten aus KNORR Tomato Pronto, KNORR Professional Knoblauchpaste, KNORR Primerba Basilikum und Hüttenkäse zubereitet.

KNORR Tomaten Sauce
Art.-Nr.: 0786
12,5 kg-EIM
Art.-Nr.: 0667
2 x 3 kg-FS
Art.-Nr.: 0665
6 x 1 kg-EC

*Die KNORR Tomaten Sauce ist **pur oder abgewandelt vielseitig** einsetzbar und mit ihrer glatten Konsistenz auch für konsistenzadaptierte Kostformen geeignet. Mit dem **vollen, fruchtigen Tomaten-Geschmack** und der satten roten Farbe spricht sie die Sinne an und ist immer ein beliebter Genuss.*

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 Schlagcreme, 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 Abendbrot 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 Mehl glatt, 60 ml Wasser oder Saft, 40 g KNORR Kürbis Cremesuppe. Die Suppe kann je nach Geschmack und Saison beliebig ausgetauscht werden.

Alle Zutaten in einen Messbecher geben und mit einem Stabmixer gut mixen. Die Masse in eine iSi-Flasche füllen und begasen. In einen Papp-Kaffeebecher unten auf den Boden Trennfett geben und ihn 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.: 11769
6 x 1 l-FL

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, Äpfel, Rosmarin und Thymian verleihen dieser Geflügelleberceme ein sattes Paket an vielfältigen Aromen. Verschlossen wird die Creme mit einer Schicht Gänseschmalz – 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.**

„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.

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.*

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 ornamin® ProVita bietet eine große Auswahl an farbenfrohem und kontrastreichem Geschirr.
Mehr Informationen finden Sie unter:
www.ornamin-provita.de

ornamin®

Gestalten mit Verantwortung.

Viele weitere 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**

Neue Rezepturen!

PFANNI Pürees

- **PFANNI Pürees sind die Nr. 1* in deutschen Profi-Küchen**
- **100% Kartoffeln aus nachhaltigem Anbau**

* Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Kartoffelpüree, Marktanteil Menge, 2012.

Kartoffelgranulat

PFANNI Blitz-Püree, mit Vollmilch (trocken)

cook&chill

Nr. 1* in der Profiküche!

5 kg-KTN
Art.-Nr.: 2122

Kartoffel-Flocken

PFANNI Kaltquell-Püree, mit Vollmilch (trocken)

cook&chill

4 x 3 kg-BTL (Bag in Box)
Art.-Nr.: 0566

PFANNI Flocken Locker, ohne Milch (trocken)

cook&chill

10 kg-KTN
Art.-Nr.: 18108
4 kg-KTN
Art.-Nr.: 2028
2 kg-KTN
Art.-Nr.: 2027

PFANNI Fix-Fertig, mit entrahmter Milch (trocken)

cook&chill

8 kg-KTN
Art.-Nr.: 18106
4 kg-KTN
Art.-Nr.: 17329
2 kg-KTN
Art.-Nr.: 2023

PHASE Professional with natural Butter Flavour

- **Höchste Hitzestabilität**
- **Testsieger im Vergleich mit geklärter Butter**
- **Rein pflanzlich**
- **Einfaches Handling – sofort verfügbar und sauber zu dosieren**

PHASE Professional with natural Butter Flavour

cook&chill

12 x 0,9 l FL
Art.-Nr.: 17371
3 x 3,7 l FL
Art.-Nr.: 2087

KNORR Tomato Pronto

- **1 kg Tomato Pronto enthält 1,5 kg sonnengereifte Tomaten aus der Region Emilia Romagna**
- **Erntefrisch in 24 Stunden vom Strauch in die Verpackung – für konstante Qualität**
- **Geschält, entkernt, mit großen Tomatenstücken**

KNORR Collezione Italiana Tomato Pronto

cook&chill

4 x 3 kg-BTL
Art.-Nr.: 80175
3 x 4,15 kg-DOS
Art.-Nr.: 87920
6 x 2 kg-DOS
Art.-Nr.: 87971

CARTE D'OR Bayerische Creme

- **Höchste Qualität**
- **Abgerundeter Vanille-Sahne-Geschmack und cremig-gelbe Optik**
- **Sturzfähige Konsistenz**
- **Ein Produkt = unzählige Kreationen**

CARTE D'OR Bayerische Creme

10 kg-EIM
Art.-Nr.: 4753
Ergiebigkeit: 63 kg = ca. 900 Port. à 70 g
6 x 840 g-FS
Art.-Nr.: 0848
Ergiebigkeit: 6 x 5,25 kg = 6 x ca. 75 Port. à 70 g

KNORR Professional Flüssige Bouillons, konzentriert

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

KNORR Professional Flüssige Bouillon Gemüse

cook&chill

6 x 1 l-FL
Art.-Nr.: 11878

KNORR Professional Flüssige Bouillon Huhn

cook&chill

6 x 1 l-FL
Art.-Nr.: 11769

KNORR Professional Flüssige Bouillon Rind

cook&chill

6 x 1 l-FL
Art.-Nr.: 11697

LUKULL Sauce Hollandaise

- **Nr. 1 in der Profiküche***
- **Koch- und säurestabil**
- **Perfekte Bräunung und Stabilität beim Gratinieren**

* Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Segment der flüssigen Sauce Hollandaise, Marktanteil 2011.

LUKULL Sauce Hollandaise, (flüssig)

cook&chill

5 l-KTN (BiB)
Art.-Nr.: 7405
10 x 1 l-CBL
Art.-Nr.: 7402
12 x 250 ml-CBL
Art.-Nr.: 7404

LUKULL Sauce Hollandaise balance, 15% Fett, (flüssig)

cook&chill

10 x 1 l-CBL
Art.-Nr.: 4859
12 x 250 ml-CBL
Art.-Nr.: 55197

LUKULL Sauce Béarnaise, (flüssig)

cook&chill

10 x 1 l-CBL
Art.-Nr.: 7406
12 x 250 ml-CBL
Art.-Nr.: 7408

RAMA Cremefines ...

... sind auf Pflanzenfett basierende Alternativen zu herkömmlicher Koch- oder Schlagsahne oder zu Crème Fraîche. Mit ihrer hohen Säure-, Hitze- und Gefriertaustabilität sorgen sie für absolute Anwendungssicherheit und mehr Effizienz!

RAMA Cremefine Schlagcreme

- **50% mehr Aufschlagvolumen als Schlagsahne**

cook&chill

12 x 1 l-TE
Art.-Nr.: 7484

RAMA Cremefine Kochcreme

- **Enormes Bindevermögen von Flüssigkeiten und Fettaugen**
- **15% pflanzliches Fett**

cook&chill

12 x 1 l-TE
Art.-Nr.: 7485

RAMA Cremefine Verfeinerungscreme

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

8 x 1 l-TE
Art.-Nr.: 7486

cook&chill Cook & Chill

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Ohne deklarationspflichtige Allergene

Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur

Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur

Alkoholfrei

Vegetarisch (ovo-lacto vegetabil)

Leichte Vollkost

Unilever Food Solutions

Chefmanship Centre

UniKit
Gut geplant. Gut gekocht.

1-Tages-Workshop
Melden Sie sich an!
Kurs-Nr.: 301025

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 Seniorenheimen ein weit verbreitetes Problem.

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

1-Tages-Workshop
Melden Sie sich an!
Kurs-Nr.: 203025

Pürierte Kost
Konsistenzangepasste Kost – zeitgemäß, ansprechend und vielfältig

Wenn das Kauen und Schlucken mühsam wird und immer weniger gelingt, muss das nicht heißen, dass Genuss nicht mehr möglich ist. Auch für Menschen mit Kau- und Schluckproblemen (Dysphagie) lässt sich mit wenig Aufwand appetitliches Essen servieren.

Unsere Anwendungen sind auf Ihren Küchenalltag abgestimmt und lassen sich problemlos aus Ihrem Speiseplan ableiten. Erweitern Sie Ihr Wissen über diese Kostform und bieten Sie den Betroffenen schnell und gelingsicher appetitliche pürierte Gerichte an.

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

Knorr · Lukull · Planni · Becel · Mazola · Mondamin · PHASE Professional · Carte D'Or · Rama

Unilever Food Solutions
Inspiration. Tag für Tag.

Unilever Food Solutions
Foodservice-Bereich der Unilever Deutschland GmbH
Knorrstraße 1 · 74074 Heilbronn
08 00/8 32 46 36 (gebührenfrei)
serviceteam@unileverfoodsolutions.de
www.ufs.com

Material-Nr. 9026524