



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

# Teigtäschchen, gefüllt mit Kasseler, Bohnen und Kartoffelpüree

Alle Zutaten für 10 Portionen



## Nährwerte pro Portion\*

Brennwert kJ / kcal	587 / 140
Eiweiß in g	5
Kohlenhydrate in g	22
Fett in g	3

\* 75 g (3 Taschen)



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

### KONSISTENZADAPTIERTE KOST

#### Kasseler mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree

Eine ansprechende Abwandlung des Kasseler: Aus Braten und Bohnen jeweils mit Quark, Sahne, Ei und PFANNI Flocken Locker Kartoffel-Püree eine Masse herstellen. Diese werden separat in unterschiedlichen Formen gedämpft und mit Kartoffelpüree 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	1848 / 440
Eiweiß in g	23
Kohlenhydrate in g	36
Fett in g	22

\* für 100 g Fleisch, 100 g Gemüse, 100 ml Sauce, 120 g Püree



### EAT BY WALKING

#### Kartoffelbrötchen mit Kasseler-Creme und marinierten Bohnen

Für ruheloze Bewohner wird das Kasseler einfach im Kartoffelbrötchen mit auf den Weg gegeben. Dazu mit PFANNI Flocken Locker Kartoffel-Püree frische Brötchen backen und aus dem Kasseler eine würzige Creme mit einem Hauch Paprika zubereiten. Die Bohnen werden mit einer Prise Umami Würzmischung von KNORR verfeinert. Alles zwischen die zwei Deckel schichten: Fertig ist das Kasseler to go.



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

PFANNI Flocken Locker Kartoffel-Püree, ohne Milch

Art.-Nr.: 2028

4 kg-KTN

Art.-Nr.: 2027

2 kg-KTN

### 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

# Putengeschnetzeltes mit Gemüseflan und püriertem Reis

Alle Zutaten für 10 Portionen



Das Original

Mit 400 ml Wasser und 20 ml KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Huhn zur gewünschten Konsistenz pürieren

**Pürierter Reis:**  
200 g KNORR Spitzen-Langkorn-Reis in 400 ml Wasser weich kochen

**Gemüseflan:**  
125 g Erbsen und 125 g Karotten getrennt weich kochen. Mit jeweils 63 g Magerquark, 2 Eiern, 50 ml RAMA Cremefine Schlagcreme und 5 ml KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Gemüse fein kuttern. Zum Schluss je 20 g PFANNI Flocken Locker Kartoffel-Püree dazugeben und nochmals kurz durchrühren.  
Dariolform leicht ausfetten und die beiden Massen schichtweise einfüllen  
Im Kombidämpfer bei 100 % Dampf ca. 20 Min. dämpfen

**Putengeschnetzeltes:**  
250 g Putengeschnetzeltes mit PHASE Professional Butter Flavour scharf anbraten, auskühlen lassen  
38 g PFANNI Flocken Locker Kartoffel-Püree daruntergeben und nochmals kurz durchrühren  
Fertige Putenbrust stürzen, in Streifen schneiden  
3 Eier, 125 g Magerquark, 5 ml PHASE Professional Butter Flavour und 125 ml Sahne kuttern  
Masse in Formen füllen, bei 100 % Dampf im Kombidämpfer 20 Min. garen, Tür öffnen, Dampf entweichen lassen und bei gleicher Einstellung weitere 20 Min. dämpfen

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

**Nährwerte pro Portion\***

Brennwert kJ / kcal	1409 / 335
Eiweiß in g	18
Kohlenhydrate in g	32
Fett in g	14

\* ca. 300 g: 70 g Fleisch, 60 ml Sauce, 80 g Gemüseflan, 100 g Reis



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

**FINGERFOOD ALS TELLERGERICHT  
Geflügelsalat mit Reiscracker**

Für alle, die lieber oder besser mit den Fingern essen, wird das Putengeschnetzelte einfach zum Geflügelsalat abgewandelt. Dafür Putenbrust, Karotten und Erbsen garen, klein schneiden, mit KNORR French 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 PHASE Goldflex frittiert wurde.

**Nährwerte pro Portion\***

Brennwert kJ / kcal	1255 / 299
Eiweiß in g	28
Kohlenhydrate in g	22
Fett in g	11

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



**EAT BY WALKING  
Putenbällchen mit Tomatendip**

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

Brät wie Öl – schmeckt wie geklärte Butter.



PHASE Professional Butter Flavour  
Art.-Nr.: 2087  
3 x 3,7 l-KF  
Art.-Nr.: 17371  
12 x 0,9 l-KF

**Nährwerte pro Portion\***

Brennwert kJ / kcal	494 / 118
Eiweiß in g	14
Kohlenhydrate in g	6
Fett in g	4

\* 4 Putenbällchen à 25 g, 2 EL Dip



500 g Mehl mit 150 g PFANNI Flocken Locker Kartoffel-Püree 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 PHASE Professional Butter Flavour kurz andünsten, würzen

Belag oder Füllung:

200 g KNORR Tomato Pronto mit 20 g kaltquellender KNORR Tomaten-Sauce abbinden, 20 g KNORR Professional Gewürzpaste Knoblauch und 10 g KNORR Primerba Herbes de Provence begeben

Nährwerte pro Portion\*

Brennwert kJ / kcal	1619 / 385
Eiweiß in g	11
Kohlenhydrate in g	53
Fett in g	14

\* 5 Teigtaschen à 40 g



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

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

Das ideale Fingerfood: Einfach aus zubereitetem PFANNI Flocken Locker Kartoffel-Püree, 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 Verfeinerungscreme zubereitet und z. B. mit KNORR Professional Gewürzpaste Knoblauch verfeinert werden.

Nährwerte pro Portion\*

Brennwert kJ / kcal	800 / 191
Eiweiß in g	5
Kohlenhydrate in g	10
Fett in g	15

\* 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  
2 x 750 g-DOS

Nährwerte pro Portion\*

Brennwert kJ / kcal	771 / 184
Eiweiß in g	7
Kohlenhydrate in g	21
Fett in g	7

\* ca. 100 g Terrine, 30 g Spinatpüree

# Abendessen | Kalt



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

Wurst-Käse-Salat ist ein echter Klassiker und gerade zum Vesper sehr beliebt. 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 mit der feinen Senfnote sehr gut zu Wurst und Käse und macht den Salat wunderbar cremig. Dazu passt ein kräftiges Brot.

### Nährwerte pro Portion\*

Brennwert kJ / kcal	1846 / 440
Eiweiß in g	22
Kohlenhydrate in g	3
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.

Die Fleischwurst, RAMA Cremefine Schlagcreme, die Gewürzgurken mit Perlzwiebeln und KNORR Kräuter Dressing mit Sahne und Schmelzkäse pürieren. Die Masse in eine iSi-Flasche geben und begasen. Danach in Gläser füllen und kühlen.

### Nährwerte pro Portion\*

Brennwert kJ / kcal	729 / 174
Eiweiß in g	5
Kohlenhydrate in g	2
Fett in g	17

\* 70 g



## Produktempfehlung

### KNORR FRENCH DRESSING

Das cremige Salatdressing mit angenehmer Senfnote ist vielseitig einsetzbar und kann nach Belieben mit Kräutern, Oliven, Paprika oder Sahne verfeinert werden.

KNORR French Dressing  
Art.-Nr.: 97626  
6 x 1 l-FL



# Abendessen | Salzig



## Das Original: Lasagne- oder Polenta-Schnitten

Keine Frage: Lasagne ist ein Gericht, das viele Senioren schon in ihrer Kindheit geliebt haben und auch im Alter immer noch sehr gerne essen. Das liegt unter anderem am fruchtig-süßen Geschmack der Tomaten, den Senioren besonders gerne mögen und der hier mit KNORR Tomato Pronto besonders gut zur Geltung kommt. Alternativ kann der Auflauf mit Polenta zubereitet werden.

### Nährwerte pro Portion\*

Brennwert kJ / kcal	1412 / 336
Eiweiß in g	16
Kohlenhydrate in g	18
Fett in g	22

\* 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 CARTE D'OR Basis für süßen Auflauf, PFANNI Kartoffel-Flocken-Püree, Milch, Magerquark, Eigelb und feine Gemüsestreifen. 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 Primerba Gartenkräuter und KNORR Professional Knoblauchpaste. Der Dip wird mit KNORR kaltquellendem Bindemittel gebunden.

### Nährwerte pro Portion\*

Brennwert kJ / kcal	750 / 179
Eiweiß in g	8
Kohlenhydrate in g	23
Fett in g	6

\* 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.: 87971  
6 x 2 kg-DOS

# Abendessen | 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 CARTE D'OR Basis für süßen Auflauf, Brioche und frischen Äpfeln zubereitet.

Dazu wird eine LUKULL Dessert-Sauce Vanille kurz erwärmt und separat serviert.

Nährwerte pro Portion\*

Brennwert kJ / kcal	3133 / 746
Eiweiß in g	28
Kohlenhydrate in g	89
Fett in g	30

\* 300 g Auflauf, 100 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 ein passendes süßes Abendbrot 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. Basis ist auch für diese Variante CARTE D'OR Basis für süßen Auflauf, die zusammen mit fettarmer Milch und Magerquark verrührt wird. In die Masse die Apfel- und Brioche-Würfel geben und in Muffin-Formen füllen, die zuvor mit überkreuzten Strudelteig-Streifen ausgelegt wurden. Die LUKULL Dessert-Sauce Vanille kann erwärmt und in kleinen Bechern separat dazu gereicht werden.

Nährwerte pro Portion\*

Brennwert kJ / kcal	1267 / 302
Eiweiß in g	10
Kohlenhydrate in g	35
Fett in g	14

\* 2 Muffins à 50 g Teig,  
50 ml Sauce



## Produktempfehlung

### CARTE D'OR Basis für süßen Auflauf

Ideal für alle süßen Gerichte und als Dessert – warm oder kalt. Der Auflauf kann beliebig mit Früchten kombiniert werden, lässt sich aber auch gut zur besseren Bindung von salzigen Gerichten einsetzen.

CARTE D'OR  
Basis für süßen  
Auflauf  
Art.-Nr.: 78280  
3 kg-KTN



# 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.**



**BW** BAUSCHER  
GERMANY

Bauscher bietet mit Colors & Care eine große Auswahl an Geschirr mit kontrastreichem Pinselband-Dekor in kräftigen Farben.

Erfahren Sie mehr unter [www.bauscher.de](http://www.bauscher.de)

# Viele weitere Zutaten



Für ein gut schmeckendes Püree ist die Qualität der Kartoffel entscheidend!

## 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



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)  
Enthält: Milch  
5 kg-KTN  
Art.-Nr.: 2122

Nr. 1\* in der Profi-Küche!



## Kartoffel-Flocken

PFANNI Kaltquell-Püree, mit Vollmilch (trocken)

cook & chill



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)  
Enthält: Milch  
4 x 3 kg-BTL  
Art.-Nr.: 0566



PFANNI Flocken Locker Kartoffel-Püree, ohne Milch (trocken)

cook & chill



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)  
Enthält: keine  
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



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)  
Enthält: Milch  
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
- Sieger im Vergleich mit geklärter Butter\*\*

\*\* Quelle: Kadence International Germany Oktober 2012

cook & chill



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)  
Enthält: Milch



12 x 0,9 L-KF  
Art.-Nr.: 17371  
3 x 3,7 L-KF  
Art.-Nr.: 2087



\* Quelle: unabhängiges Marktforschungsinstitut (TNS), Befragung von 165 Profiköchen zur Gesamtbewertung des Produktes im Vergleich zu Butter.

PHASE Professional „Wie Butter“

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

\*\* Unverbindliche Preisempfehlung: GHP ca. 30% unter Butter

cook & chill



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)  
Enthält: Milch

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

NEU



KNORR 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

cook & chill



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)  
Enthält: keine



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



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

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

cook & chill



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)  
Enthält: keine

KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Huhn

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

cook & chill



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)  
Enthält: Eier / glutenhaltiges Getreide

KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Rind

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

cook & chill



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)  
Enthält: keine

o. d. Z. (ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe)  
Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen 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). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur  
Ohne rezeptorischen Zusatz von laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr.1169/2011 (Anhang II). 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). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

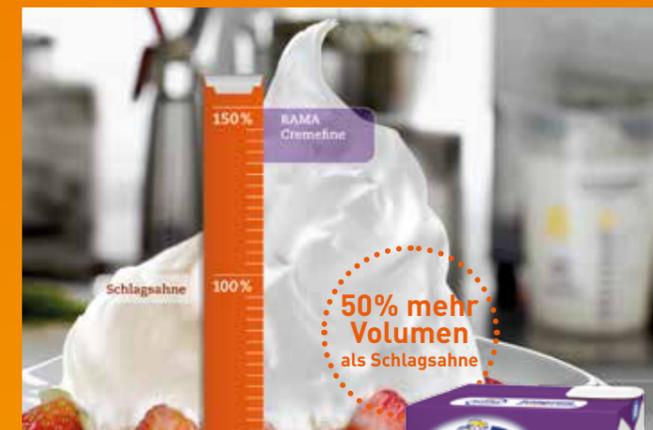
Alkoholfrei

Vegetarisch (ovo-lacto vegetabil)

Vegan

Leichte Vollkost

cook & chill Cook & Chill



RAMA Cremefines ...

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

RAMA Cremefine Schlagcreme

- 50% mehr Aufschlagvolumen als Schlag-Sahne

cook & chill



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)  
Enthält: Milch / Soja

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



RAMA Cremefine Kochcreme

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

cook & chill



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)  
Enthält: Milch  
12 x 1 L-TE  
Art.-Nr.: 7485



RAMA Cremefine Verfeinerungscreme

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

cook & chill



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)  
Enthält: Milch  
8 x 1 L-TE  
Art.-Nr.: 7486



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](http://www.ufs.com)

**1-Tages-  
Workshop**

Melden Sie sich an!  
Kurs-Nr.: 302025

# Workshop Den Ansprüchen des Alltags gerecht werden

In diesem Workshop geht es um die geschmacklich und optisch ansprechende Zubereitung von Speisen für Senioren mit altersbedingten Beschwerden. Ein Speisenangebot fernab vom Einheitsbrei ist ein essentieller Aspekt, um den Betroffenen ein Stück Lebensqualität zu erhalten bzw. zurückzugeben. Im Fokus steht die praxisnahe Rezeptarbeit für abwechslungsreiche und ansprechende Gerichte.

Mit dem Einsatz geeigneter Küchentechnik wie iSi, Hotmix oder Silikonformen werden die Speisen in die verschiedenen Angebotsformen abgewandelt – von konsistenzadaptierter Kost bis hin zu Fingerfood.

Unter [www.ufs.com/seminare](http://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 Deutschland GmbH

Knorrstraße 1 · 74074 Heilbronn

08 00/8 32 46 36 (gebührenfrei)

**E** [serviceteam@unileverfoodsolutions.de](mailto:serviceteam@unileverfoodsolutions.de) **W** [www.ufs.com](http://www.ufs.com)

Material-Nr. 9026524

