



Inspiration. Tag für Tag.



**Fingerfood
in der Senioren-
verpflegung**

FINGERFOOD = Essen ohne Besteck!

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

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



FINGERFOOD IN DER SENIORENVERPFLEGUNG

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

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

FINGERFOOD ALS TELLERGERICHT

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



EAT BY WALKING

- beschreibt das „**Essen unterwegs**“
- ist vorrangig für Menschen 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 „zwischen durch“** für Menschen, die nur noch sehr kleine Portionen bewältigen, um eine Mangelernährung zu vermeiden



KONSISTENZADAPTIERTE KOST

- bei zusätzlichen **Kau- und Schluckbeschwerden**
- in geeigneten Konsistenzstufen anbieten (vgl. UniKit™-Folder „Pürierte Kost“)
- 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

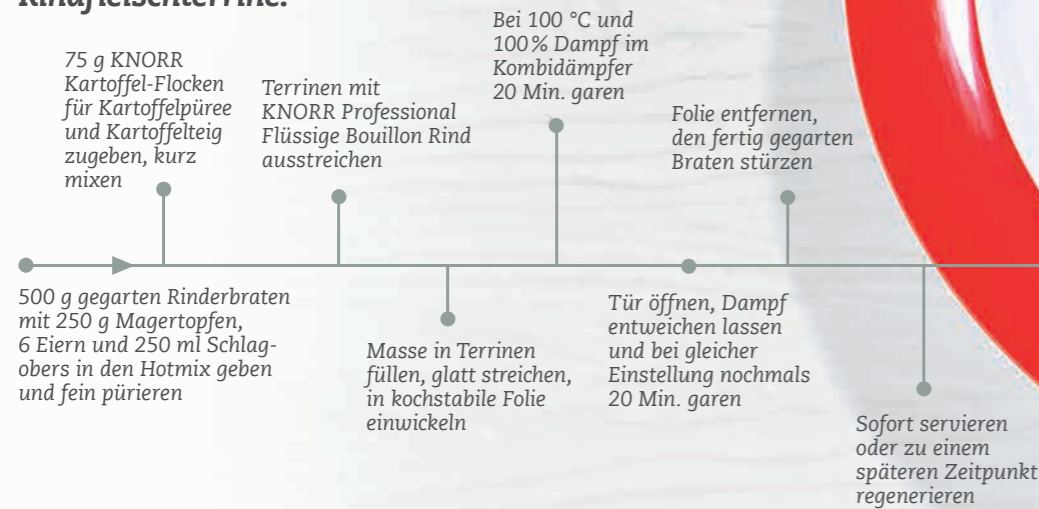
Rinderbraten

Rindfleischterrinen mit Kartoffeltaler, Karottengemüse und Sellerie-Pesto-Dip

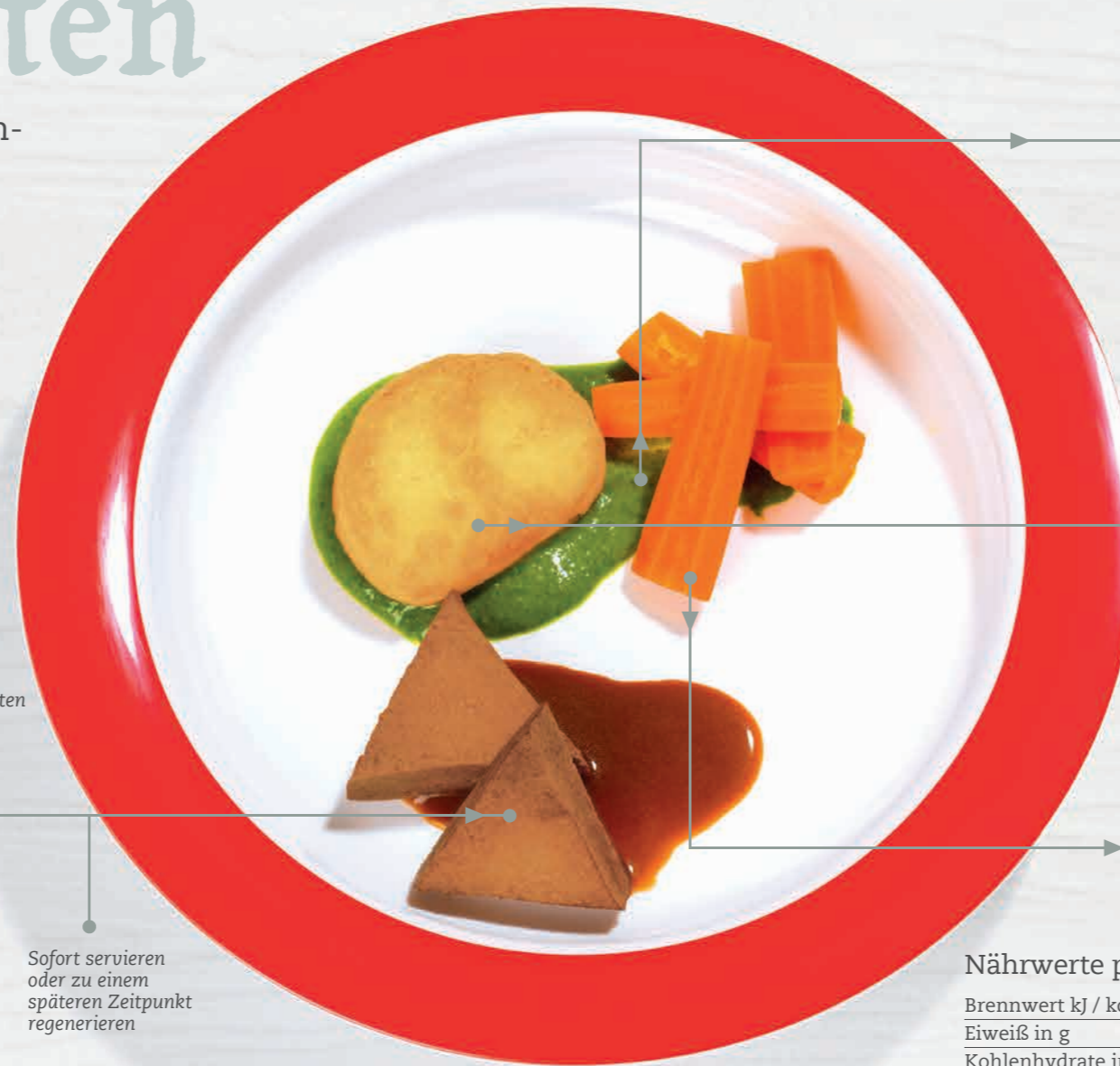
**FINGERFOOD
ALS TELLERGERICHT**



Rindfleischterrinen:



Alle Zutaten für 10 Portionen



Sellerie-Pesto-Dip:

50 g Selleriegrün, 50 g Sellerieknolle, 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 KNORR Blitz-Püree einrühren, etwas abkühlen lassen

Kleine Kartoffeltaler à ca. 35 g aus der Masse formen

60 g Eigelb unterrühren

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

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C leicht bräunen lassen

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

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.

KONSISTENZADAPTIERTE KOST

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



Nährwerte pro Portion*

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

*ca. 150 g

Rinderbraten, Kartoffel- und Karottenschaum

Den Rinderbraten wie die Rindfleischterrinen (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.

EAT BY WALKING



Rinderbraten-Sandwich

Um den Klassiker Fingerfood-tauglich 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.

KNORR Kartoffel-Flocken für Kartoffelpüree und Kartoffelteig
Art.-Nr.: 5258
4 kg KTN
Art.-Nr.: 5260
20 kg SA

Nährwerte pro Portion*

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

*ca. 190 g

Lachs

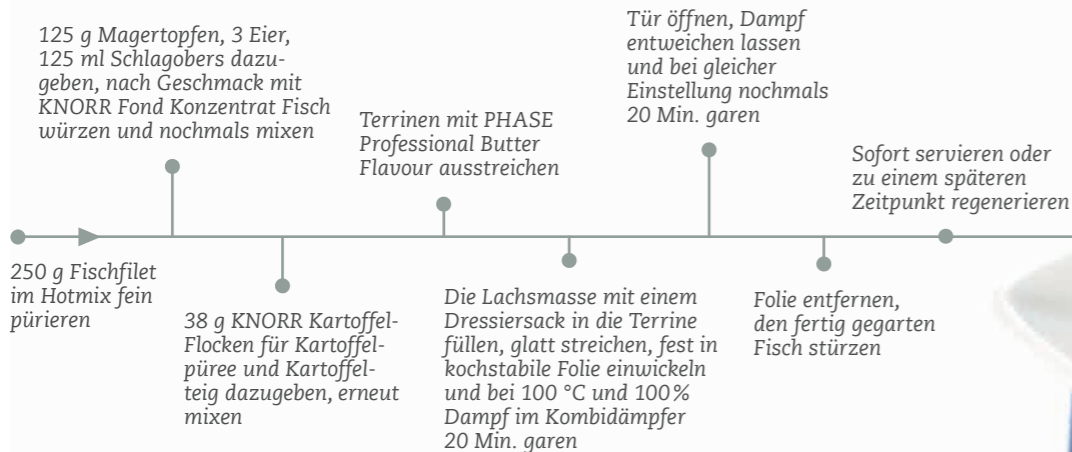
Lachs, Erbsenroyal, Hollandaise-Espuma

KONSISTENZADAPTIERTE
KOST



Das Original

Lachs:



Alle Zutaten für 10 Portionen



Hollandaise-Espuma:

250 ml LUKULL Sauce Hollandaise, 20 g KUNER Estragon Senf, 20 g Honig, 1 TL KNORR Fond Konzentrat Fisch, 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, 320 g pasteurisiertes Vollei und 70 g Eigelb unterrühren

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

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

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



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)

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.

EAT BY WALKING



Nährwerte pro Portion*

Brennwert kJ / kcal	1621 / 386
Eiweiß in g	26
Kohlenhydrate in g	25
Fett in g	20

*ca. 250 g

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. So bleibt der Fisch beim Garen saftig und zart. 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.



Brät wie Öl – schmeckt wie Butter*

PHASE Professional Butter Flavour
Art.-Nr.: 50249
3 x 3,7 lt FL
Art.-Nr.: 17371
12 x 0,9 lt FL

*geklärte Butter

Kaiserschmarrn

EAT BY WALKING

Biskuitroulade mit Kaiserschmarrn-Vanille-Apfelmusfüllung



Das Original



Kaiserschmarrn-Vanille-Apfelmusfüllung:

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

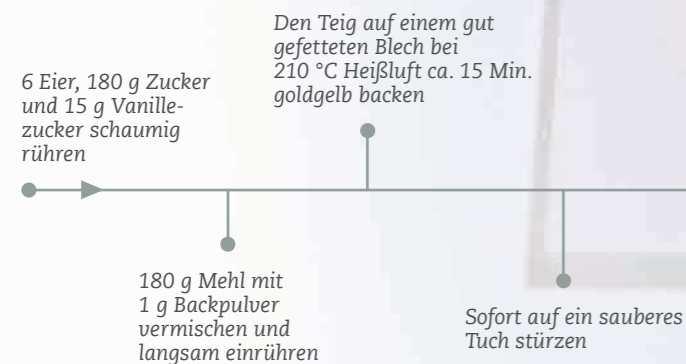
Zubereitete Creme dünn und gleichmäßig auf dem Biskuitboden verteilen

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

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

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

Biskuitroulade:



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



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

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.

KONSISTENZADAPTIERTE KOST



Luftiger Kaiserschmarrn

Bei Problemen beim Kauen und Schlucken können Sie den Kaiserschmarrn mit CARTE D'OR Crème 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	787 / 187
Eiweiß in g	3
Kohlenhydrate in g	22
Fett in g	9

*ca. 120 g



Locker, leicht, flaumig, wie handgemacht:

CARTE D'OR Kaiserschmarrn
Art.-Nr.: 7034
2 x 2,5 kg BTL
Art.-Nr.: 7038
20 x 330 g PB

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
Art.-Nr.: 4214 Art.-Nr.: 7566
12 x 1 lt TE 10 lt BIB

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 KNORR Spargel Cremesuppe mit feiner Butternote verleiht ihr einen besonders intensiven Spargelgeschmack, was der beeinträchtigten Geschmackswahrnehmung von Senioren entgegenkommt.

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

50 % mehr Volumen als Schlagobers

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

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 die KNORR Faschierbasis, 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 Tomato „Ideal“ Cremesuppe, 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 Collezione Italiana Tomato Pronto
Art.-Nr.: 80175
4 x 3 kg BTL
Art.-Nr.: 7662
1 x 4,15 kg DOS
Art.-Nr.: 7661
1 x 2 kg DOS

Fruchtige Frische und voller Geschmack

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



Tiramisù

Ohne Frage eines der beliebtesten Desserts überhaupt. Doch gerade der trockene, lose Kakao kann leicht versehentlich eingeatmet werden. Darum wurde bei dieser Eat-by-walking-Zubereitung auf Kakaopuder verzichtet. Aber natürlich nicht auf den typischen Geschmack: Espresso, RAMA Cremefine Schlagcreme, Biskotten, 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.



Geflügellebercreme mit mediterranen Kräutern

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



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.

KNORR Professional
Flüssige Bouillon Huhn,
konzentriert
Art.-Nr.: 11769
6 x 1 lt FL

Gut zu wissen

INDIVIDUELLE ESSBIOGRAFIE

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



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

„Technische Anforderungen“ zu EAT BY WALKING

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



WARMHALTE-TIPP:

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

Eingeschränkte Sehfähigkeit erschwert die Nahrungsaufnahme



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

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

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

Erfahren Sie mehr unter www.bauscher.de



BAUSCHER
GERMANY

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



50% mehr Volumen als Schlagobers

RAMA Cremefines ...

... sind auf Pflanzenfett basierende Alternativen zu herkömmlicher Koch- oder Schlagsahne 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 Schlagobers



12 x 1 lt TE
Art.-Nr.: 4214
10 lt BIB
Art.-Nr.: 7566

RAMA Cremefine Kochcreme

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



12 x 1 lt TE
Art.-Nr.: 4217

RAMA Cremefine Verfeinerungscreme

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



8 x 1 lt TE
Art.-Nr.: 4218



LUKULL Crème Légère

- Alternative zu Schlagobers
- 50% höheres Volumen, mehr Weißkraft als Schlagobers
- Höchst säure- und hitzestabil
- Rein pflanzliche Fette

LUKULL Crème Légère



12 x 1 lt TE
Art.-Nr.: 72340



KNORR Kartoffel-Flocken für Kartoffelpüree und Kartoffelteig

- Zu 98% aus besten österreichischen Kartoffeln
- Zeit- und Kostenersparnis durch kurze Kochzeit
- Ein Artikel, viele Anwendungen
- Bain-Marie-stabil

KNORR Kartoffel-Flocken für Kartoffelpüree und Kartoffelteig



4 kg KTN
Art.-Nr.: 5258
20 kg SA
Art.-Nr.: 5260



KNORR Kartoffel Granulat Blitz-Püree mit Vollmilch

- Cremige Konsistenz
- Einfach nachzudosieren
- Schnell und gelingsicher – auch für ungeübtes Personal und Großküchen geeignet

KNORR Kartoffel Granulat Blitz-Püree mit Vollmilch



5 kg KTN
Art.-Nr.: 5259



Nr. 1* in der Profiküche!

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



BRÄT WIE ÖL. SCHMECKT WIE BUTTER.*
*GEKLÄRTE BUTTER

PHASE Professional with natural Butter Flavour

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

PHASE Professional with natural Butter Flavour



3 x 3,7 lt FL
Art.-Nr.: 50249
12 x 0,9 lt FL
Art.-Nr.: 17371

CARTE D'OR Kaiserschmarrn

- Locker, leicht, flaumig, wie handgemacht
- Hausgemachte, schöne goldgelbe Optik

CARTE D'OR Kaiserschmarrn



20 x 330 g PB
Art.-Nr.: 7038
2 x 2,5 kg BTL
Art.-Nr.: 7034



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



4 x 3 kg BTL
Art.-Nr.: 80175
1 x 4,15 kg DOS
Art.-Nr.: 7662
1 x 2 kg DOS
Art.-Nr.: 7661



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



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

KNORR Professional Flüssige Bouillon Huhn



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

KNORR Professional Flüssige Bouillon Rind



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

KNORR Professional Konzentrierte Saucenbasis Rind

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

KNORR Professional Konzentrierte Saucenbasis Rind



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



Ohne deklarationspflichtige Allergene

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Ohne MSG lt. Rezeptur

Cook & Chill

Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur

Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur

Vegetarisch (ovo-lacto vegetabil)

Vegan



Chefmanship
Centre

1-Tages- Workshop

Melden Sie sich bei
Ihrem zuständigen
UFS-Berater an!

Fingerfood für Demenz

Pürierte Kost: angepasste Konsistenz –
zeitgemäß, ansprechend und vielfältig

Mit Verständnis, angepasster Kost und kleinen Tricks kann man viele demen-
te Patienten zur Nahrungsaufnahme anregen und damit Mangelernährung
und deren Folgen verhindern. Für Menschen mit Kau- und Schluckproblemen
(Dysphagie) lässt sich mit wenig Aufwand Appetitliches und Ansprechendes
servieren.

Unsere Anwendungen sind auf Ihren Küchenalltag im Klinik- und Pflegebe-
reich abgestimmt und lassen sich problemlos aus Ihrem Speisenplan ableiten.

Kursinhalte

- Lösung für die unterschiedlichen Konsistenzstufen
- Vom Frühstück bis zum Abendbrot
- 16 abwechslungsreiche und ansprechende Gerichte
abgeleitet aus den Top-Gerichten
- Pürierte und passierte Kost in der modernen Anwendung
- Der „iSi“ im Einsatz
- Bunte Vielfalt Fingerfood

Erweitern Sie Ihr Wissen über die pürierte Kost und leiten Sie diese mit ein-
fachen Tipps und Tricks in der Herstellung aus Ihrem täglichen Geschäft ab.

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



Inspiration. Tag für Tag.

Unilever Food Solutions

Foodservice-Bereich der Unilever Austria GmbH
Stella-Klein-Löw-Weg 13 · 1023 Wien

Info Tel.: 01/6 05 35-230

contact.foodsolutions@unilever.com
www.ufs.com

