





Spezialsortiment **Kau- und Schluckbeschwerden**für die Care-Gastronomie





Jürg Schwarzenbach, Patrick Bühler und Oliver Schluep, Key Account-Management Transgourmet Care

## **Essgenuss im Alter** mit Smoothfood

Sie können sich Ihre tägliche Arbeit vereinfachen und gleichzeitig dafür sorgen, dass Ihren Gästen, die unter Dysphagie leiden, die Freude am Essen erhalten bleibt. Unser Kompetenzteam Care hat für Sie ein Spezialsortiment mit praxisgerechten Lösungen zusammengestellt.





Art.-Nr. 004986 Sander Gourmet Broccoli püriert Karton zu 20 x 70 g



Art.-Nr. 004985 Sander Gourmet Karotten püriert Karton zu 20 x 50 g



Art.-Nr. 004987 Sander Gourmet Erbsen püriert Karton zu 20 x 50 g





Art.-Nr. 004992 Sander Gourmet Reis püriert Karton zu 20 x 65 g



Art.-Nr. 004988 Sander Gourmet Pasta püriert Karton zu 20 x 70 g



Art.-Nr. 004991 Sander Gourmet Pariser Salzkartoffeln püriert Karton zu 20 x 50 g



Art.-Nr. 004994 Sander Gourmet Omelett püriert Karton zu 20 x 70 g



Art.-Nr. 004993 Sander Gourmet Kaiserschmarrn püriert Karton zu 20 x 70 g



Art.-Nr. 004967 Sander Gourmet Wirsing püriert Karton zu 20 x 65 g





# Püriertes schmackhaft in Form gebracht

Pürierte Speisen können nicht nur hervorragend schmecken, sondern auch ansprechend aussehen. Ob Sie auf Convenience-Produkte zurückgreifen oder ob Sie Ihr Smoothfood selber herstellen, mit den Produkten aus unserem **Spezialsortiment «Kau- und Schluckbeschwerden»** servieren Sie wertschätzend ausgewogene Mahlzeiten.





Art.-Nr. 004997 Sander Gourmet Rinderfrikadellen püriert Karton zu 20 x 65 g



Art.-Nr. 004995 Sander Gourmet Kassler püriert Karton zu 20 x 70 g



Art.-Nr. 004989 Sander Gourmet Rindergulasch püriert Karton zu 20 x 70 g



Art.-Nr. 004968 Sander Gourmet Stroganoff Boeuf püriert Karton zu 20 x 70 g



Art.-Nr. 004981 Sander Gourmet Schweinebraten püriert Karton zu 20 x 70 g





















Markus Gübeli Inhaber Gübis Gaumenfreuden GmbH

## Smoothfood-Brot von Gübis Gaumenfreuden

Dieses praktische Schluckbrot ist in einzelnen Scheiben tiefgekühlt und bietet die ideale Basis für unzählige Anwendungsvarianten für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden.

Es wird nach neuer Rezeptur mit hochwertigen Schweizer Zutaten in der Schweiz hergestellt und ist jetzt noch feiner in der Konsistenz. Das neue Produkt ist für die Kaltanwendung konzipiert, ideal zum Bestreichen mit softer Butter, Konfitüre und vielem mehr.

**Mit 8,9 g Protein pro 100 g** unterstützt es Küchenteams und Pflegepersonal bei ihren täglichen Herausforderungen in der Care-Gastronomie und vermittelt dem Gast wertschätzend Alltagsgenuss.



#### Smoothfood Frühstücksschnittchen

Schluckbrot in tiefgekühltem Zustand mit softer Butter und Konfitüre bestreichen, in Schnittchen schneiden, antauen und bei Zimmertemperatur servieren... als ansprechendes Frühstück oder Abendessen mit dem Plus an Protein.





#### **Smoothfood Tomaten-Mozzarella-Bruschetta**

Frischkäse, Tomaten und Mozzarella nach Smoothfood-Rezept, Oliven-Püree und Smoothfood-Basilikum-Blättchen machen aus dem Schluckbrot einen Gaumen- und Augenschmaus.

#### **Smoothfood-Dreieck-Sandwich**

Sandwich mit Smoothfood-Zutaten nach Belieben. Schon allein durch das Schluckbrot enthält die Zwischenmahlzeit über 8 g Protein pro 100 g.



#### Onsen-Ei auf Guacamole-Brot

Schluckbrot mit Avocado-Püree und pochiertem Ei. Dieses einfache Rezept sorgt neben willkommener Abwechslung auf dem Teller für einen Extra-Kick an Protein.



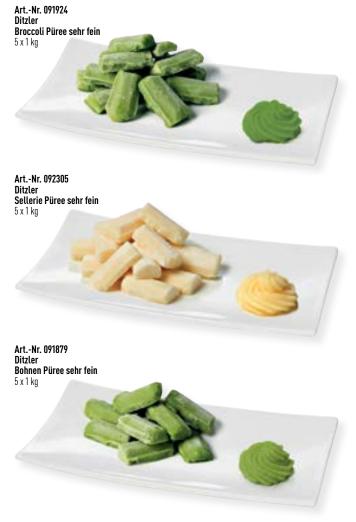




## Gemüse als Basis

Bei uns finden Sie die idealen Basis-Produkte, um Smoothfood selber herzustellen: Fertig püriertes, tiefgefrorenes Gemüse zum Abfüllen und Anreichern sowie schmackhafte Suppen.

Christa Pfister Category Manager Früchte und Gemüse













### Abbinden und Anreichern

Wenn Sie selber Smoothfood herstellen möchten, finden Sie bei uns zahlreiche Produkte zum Abbinden und Anreichern. Rita Fricker, Ernährungsberaterin und Ausbildnerin von Diätköchinnen und -köchen hat uns geholfen, das richtige Sortiment für Sie zusammenzustellen.

Rita Fricker Ernährungsberaterin SVED, Berufsbildnerin gibb

Art.-Nr. 248003 Gellan Gum zur Herstellung von Smoothfood



**Art.-Nr. 590592** Agar-Agar pflanzliches Gelier- und Verdickungsmittel



**Art.-Nr. 259680** Knorr Basis für pürierte Kost und Auflauf



Art.-Nr. 590510 Xanthan Verdickungsmittel und Stabilisator für die moderne Küche



**Art.-Nr. 248000** Easy-Base+ Texturmittel



**Art.-Nr. 591385** Agrano Glace-, Rahm- und Saucenbindemittel



**Art.-Nr. 458180** Hügli Texturgeber



**Art.-Nr. 358541** Pflanzliche Gelatine



**Art.-Nr. 117310** Dawa Verdickungsmittel



Art.-Nr. 390030 Resource



**Art.-Nr. 248007** Resource ThickenUp neutral



**Art.-Nr. 248006** Resource ThickenUp Clear Neutral



**Art.-Nr. 580220** Dawa Protein



**Art.-Nr. 681910** Hero Vitalplus Protein



Art.-Nr. 248005 Resource Instant Protein neutral



**Art.-Nr. 681920** Hero Vitalplus Maltodextrin



**Art.-Nr. 390010** Resource Maltodextrin



**Art.-Nr. 390020** Resource ThickenUp Clear Neutral





# Profis in Care Hand in Hand

**Transgourmet Schweiz AG**Lochackerweg 5

3302 Moosseedorf transgourmet.ch webshop.transgourmet.ch transgourmet.ch/care transgourmet.ch/care-shop

Kundencenter Telefon 0848 000 501 kundencenter@transgourmet.ch