

püretto
Genuss mit Sicherheit

Rezepte bei Mangelernährung

Dysphagiekost.

Die feinst
pürierte Kost.

BestCon food
Best of Convenience

püretto
Genuss mit Sicherheit

Die feinst pürierten und vielseitigen Produkte der BestCon Food GmbH

Schätzungen zufolge leiden etwa 20 % der Bevölkerung im Laufe ihres Lebens an Dysphagie, bei den über 60-Jährigen sind es sogar 50 bis 66 %.* Die Lebensqualität wird durch Kau- und Schluckstörungen maßgeblich beeinflusst. Angst vor dem Essen, Frustration und Isolation führt zu einer unzureichenden Aufnahme von Nahrung und Flüssigkeiten. Dysphagien triggern Mangelernährung. Daher gewinnt die Verpflegung dieser sensiblen Personengruppe mit ihren spezifischen Anforderungen in Einrichtungen zunehmend an Bedeutung.

Die BestCon Food GmbH bietet Ihnen im Bereich der feinst pürierten Kost einfache Lösungen für Ihren Küchenalltag. Mit qualitativ hochwertigen und schmackhaften Produkten können Sie schnell und einfach ein ausgewogenes feinst püriertes Menü zubereiten.

*Quelle: European Society of Swollowing Disorders (www.essd.org)

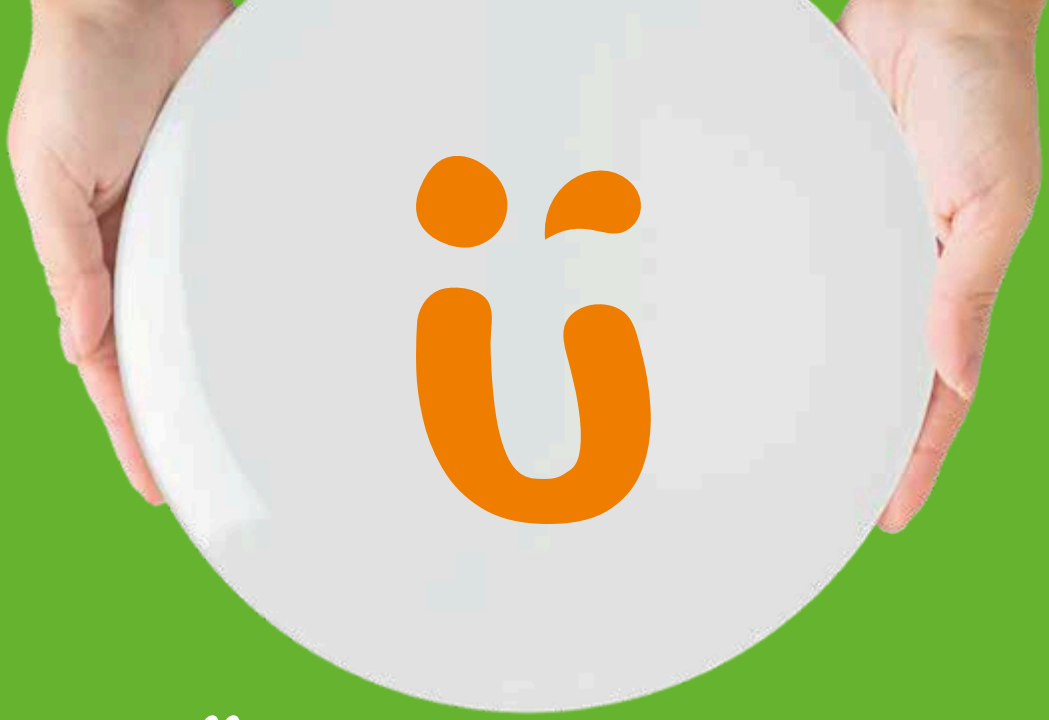
Anregungen für eine Tagesverpflegung auf Basis von Rezepten mit püretto

Tageszeit	Bezeichnung	Menge [g]	kcal	kJ	Eiweiß [g]	Fett [g]	Kohlen-hydrate [g]
	Vollverpflegung, PAL 1,2*		1.624	6.800	60	55	236
Frühstück	Brot mit Ziegenfrischkäse und Aprikosenmarmelade	87	201	842	6	16	9
Zwischenmahlzeit	Schnelles Müsli mit Skyr	150	260	1.087	9	12	28
Mittag	Linsencurry mit Gemüse und Hähnchen	315	520	2.176	19	33	39
Nachmittag	Rübli-Torte	136	461	1.930	6	31	41
Abend	Brot mit Spiegelei, Würstchen, Tomatensalat	235	424	1.774	18	31	21
Spätmahlzeit	Erdbeer-Bananen-Shake	150	245	1.023	10	15	18
	Gesamtsumme	**1.073**	**2.110**	**8.832**	**67**	**134**	**154**

*Nährwerte beziehen sich auf die Empfehlungen einer Vollverpflegung für stationäre Senioreneinrichtungen (65 Jahre und älter).

„Jede Person hat ein Recht auf ein leckeres, ansprechendes, gesundes Essen zur Erhaltung der körperlichen Kraft und der Lebensfreude."
Auszug aus unserer Vision





Tagesverpflegung

Rundum gut versorgt - den ganzen Tag
Unsere feinst pürierte Kost bringt Geschmack, Abwechslung und ein Stück Lebensqualität zurück auf den Speiseplan.
Für ein gutes Gefühl vom Frühstück bis zum Abend.

Frühstück



Brot mit Ziegenfrischkäse
Portion: 87 g
Nährwerte: 201 kcal

Zwischenmahlzeit



Schnelles Müsli mit Skyr
Portion:150 g
Nährwerte: 260 kcal

Mittag



Linsencurry mit Gemüse und Hähnchen
Portion:315 g
Nährwerte: 520 kcal

Nachmittag



Rübli-Torte
Portion:136 g
Nährwerte: 461 kcal

Abend



Brot mit Spiegelei und Würstchen
Portion:235 g
Nährwerte: 424 kcal

Spätmahlzeit



Angereicherter Erdbeer-Bananen-Shake
Portion:150 g
Nährwerte: 245 kcal



Brot mit Ziegenfrischkäse und Aprikosenmarmelade

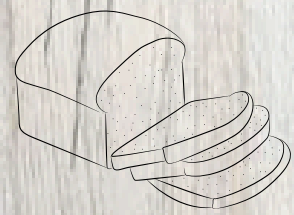
Zutaten für 10 Portionen

10 Scheiben püretto proform soft Roggenmischbrot-Timbale (28511)
200 g Ziegenfrischkäse
100 g Aprikosenmarmelade (ohne Kerne und Fruchtstückchen)

Zubereitung

püretto proform soft Roggenmischbrot-Timbale tiefgefroren mit Ziegenfrischkäse und Aprikosenmarmelade bestreichen.

Auf einem Teller abgedeckt auftauen lassen.



Tipp:
Für eine herbere Variante toppen Sie den Ziegenfrischkäse anstatt mit Aprikosenmarmelade mit Thymianhonig oder Aprikosensenf.

Dieses und weitere leckere Brot-Rezepte zum Frühstück finden Sie auf unserer Internetseite.

Müsli mit Skyr

Zutaten für 10 Portionen

450 g püretto pur Exotisches Fruchtpüree (1821005)
300 g Skyr
90 g Honig
240 g Quark (40 % Fett)
270 ml Sahne
150 g Instant Haferflocken Kölln



Zubereitung

Die Instant Flocken mit der Sahne verrühren, so lösen sie sich am besten auf. Anschließend Skyr, Honig und den Quark unterrühren.

1.Variante: Das Fruchtpüree unter das Müsli rühren.
2.Variante: Das Fruchtpüree auf das Müsli geben.

Bei wechselndem Fruchtpüree variiert dadurch die Farbe des Müslis.



Tipp

Mit den Fruchtpürees von püretto ist es einfach, Obst in den Speiseplan von Menschen mit Kau- und Schluckstörungen zu integrieren.



Linsencurry mit Gemüse und Hähnchen

Zutaten für 10 Portionen

Linsencurry:
800 ml Kokosmilch
400 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
200 g püretto pur Karottenpüree (1822001)
300 g rote Linsen
200 g püretto pur Mangopüree (1821002)
Zwiebelpulver, Ingwerpulver, Knoblauchpulver, Currypulver, Salz, Pfeffer und Zucker

Einlage:
400 g püretto proform Hähnchenfleisch-Timbale (1803000)
160 g püretto proform Karotten-Timbale (1802001)
160 g püretto proform Brokkoli-Timbale (1802002)
130 g püretto proform Mais-Timbale (1802004)
280 g püretto proform Reis-Timbale (1805000)

Zubereitung

Für das Linsencurry Kokosmilch, Gemüsebrühe und das püretto pur Karottenpüree aufkochen. Die roten Linsen dazugeben und weitere 15 Minuten köcheln. Sobald die Linsen weich sind, alles mit einem Pürierstab fein pürieren. Das püretto pur Mangopüree hinzufügen, nochmals kurz aufkochen und mit den im Rezept angegebenen Gewürzen abschmecken.

In der Zwischenzeit die püretto proform Produkte Hähnchenfleisch, Karotte, Brokkoli, Mais und Reis nach Packungsangaben aufbereiten und in Stücke schneiden.

Das Linsencurry auf Teller oder Schalen verteilen, mit Timbalen anrichten und servieren.

Tipp

Die Auswahl der proform-Artikel kann nach Geschmack abgewandelt werden. Eine Anreicherung mit 10 g Proteinpulver pro Portion erhöht den Proteingehalt im Rezept um 8 g.

Rüebli-Torte



Zutaten für 12 Portionen

Teig:
200 g Margarine
225 g Weizenmehl
5 g Backpulver
50 g Puderzucker

Karottencreme:
200 g püretto pur Timbalbasispüree (1826000)
80 g Zucker
8 g Vanillezucker
5 g Orangenabrieb
120 g Crème fraîche
300 g püretto pur Karottenpüree (1822001)

Frosting:
300 g Frischkäse
150 g Puderzucker



Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig vermengen. Den Teig mit der Hand in eine mit Backpapier ausgelegte Form drücken.

Für die Karottencreme das aufgetaute püretto pur Timbalbasispüree und Zucker mixen. Vanillezucker, Orangenabrieb, Crème fraîche und püretto pur Karottenpüree unterrühren. Die Füllung auf dem Teig verteilen und backen. Die Backzeit beträgt im Konvektomat bei 150°C ca. 30 Minuten.

Den Kuchen abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Frischkäse und Puderzucker für das Frosting verrühren und auf den Kuchen streichen.

Tipp

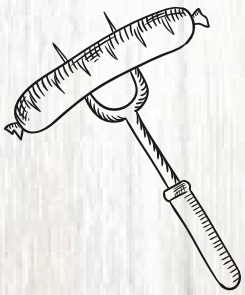
Je nach Ausprägung der Kau- und Schluckstörungen den Kuchen mit etwas geschmolzener Orangenschokolade und Marzipan-Möhren dekorieren. Für empfindliche Patienten kann der sehr fette und wenig krümelige Boden Schwierigkeiten bereiten. Auch ohne Boden wirkt das Rezept wie ein schöner Kuchen.



Brot mit Spiegelei, Würstchen und Tomatensalat

Zutaten für 10 Portionen

10 Scheiben püretto proform Soft Roggenmischbrot-Timbale (28511)
500 g püretto proform Geflügel-Wiener-Timbale (1803005)



püriertes Spiegelei:
10 gekochte Eier
50 ml Milch
50 ml Rapsöl

Tomatensalat:
500 g passierte Tomaten
20 Agar-Agar
30 ml milden Essig
30 ml Olivenöl
15 ml Agavendicksaft
Salz und Pfeffer

Tipp

Das Rezept kann auch als Englisches Frühstück serviert werden. Die obligatorischen weißen Bohnen in Tomatensauce lassen sich gut pürieren und liefern eine Extraportion pflanzliche Proteine.

Zubereitung

Die passierten Tomaten mit Agar-Agar aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in kleine runde Silikonformen gießen und erkalten lassen, damit die Masse geliert. Die gelierten Tomaten in Würfel schneiden und mit den angegebenen Zutaten marinieren.

Für das pürierte Ei in der Zwischenzeit das Eiweiß und das Eigelb der gekochten Eier voneinander trennen. Beides unabhängig voneinander für eine glatte Konsistenz mit etwas Milch und Rapsöl pürieren. Zunächst etwas püriertes Eiweiß auf dem Brot verstreichen. Danach eine kleine Menge püriertes Eigelb darauf verteilen, so dass es optisch an ein Spiegelei erinnert. Mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen.

In der Zwischenzeit püretto proform Geflügel-Wiener-Timbale tiefgefroren auf ein GN-Blech geben, mit Öl besprühen, etwas Wasser dazugeben und mit Dampf bei 95°C ca. 15 Minuten regenerieren.

Die Geflügel-Wiener und den Tomatensalat auf die Teller mit dem Spiegelei-Brot verteilen und servieren.

Angereicherter Erdbeer-Bananen-Shake

Zutaten für 10 Portionen



400 g püretto pur Erdbeerpüree (1821000)
350 ml Bananensaft
400 ml Sahne
50 g Zucker
200 g Vanilleeis
100 g Proteinpulver

Zubereitung

Das aufgetaute püretto pur Erdbeerpüree mit den übrigen Zutaten verrühren. Mit Zucker abschmecken, in Gläser füllen und mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

Variieren Sie das Getränk durch die Auswahl des Fruchtpürees.



Tipp

Die Fruchtpürees von püretto pur enthalten keinen Zucker und lassen sich in verschiedene Drinks verarbeiten, die Sie natürlich auch individuell anreichern können.

püretto

Genuss mit Sicherheit

Zwei feinst pürierte Sortimente zur Auswahl



Maximale Flexibilität.



Maximaler Komfort.

püretto pur

Das Püree-Sortiment

Die Produkte sind ungewürzt und ungezuckert und können vielseitig verarbeitet werden.

Natürlich pur
für einen individuellen Geschmack
Ob Früchte, Gemüse, Fleisch oder Fisch - alle Pürees sind feinst püriert und in ca. 4 g Pellets tiefgefroren

Einfach flexibel
für unterschiedliche Konsistenzen
Flüssig- oder Breikost, Schaum oder Timbale lassen sich ohne viel Aufwand zubereiten.

Vielseitig sicher
für feinst pürierten Genuss
In der Dysphagietherapie in Kliniken oder in Senioreneinrichtungen einsetzbar.

püretto proform

Das geformte Sortiment

Die High Convenience Produkte sind fertig gewürzt, geformt und einzeln entnehmbar.

Fix und fertig
natürlich geformt und mit wenigen Zutaten
Fein abgeschmeckt gehören Beilagen wie Reis, Gemüse oder leckere Fleisch- und Fischprodukte zum Sortiment.

Stabil und einfach
regenerieren und servieren
Ob cook and serve, chill oder freeze, die Produkte passen zu Ihrem Verpflegungskonzept.

Sicher feinst püriert
weich, homogen und leicht zu schlucken
Die natürlichen Formen der Produkte bringen Abwechslung in die Dysphagiekost.

Bei Fragen sprechen Sie uns an!

Über den Lebensmittel-Großhandel erhältlich.
Produziert in Deutschland.

BestCon
Best of Convenience food

BestCon Food GmbH
Franz-Lenz-Straße 1-3
D-49084 Osnabrück

+49 (0)541 1817670
info@pueretto.de
www.pueretto.de