



Passierte Kost



Die perfekte Lösung für Küche, Pflege und Tischgast



Passierte Kost

Die perfekte Lösung für Küche, Pflege und Tischgast

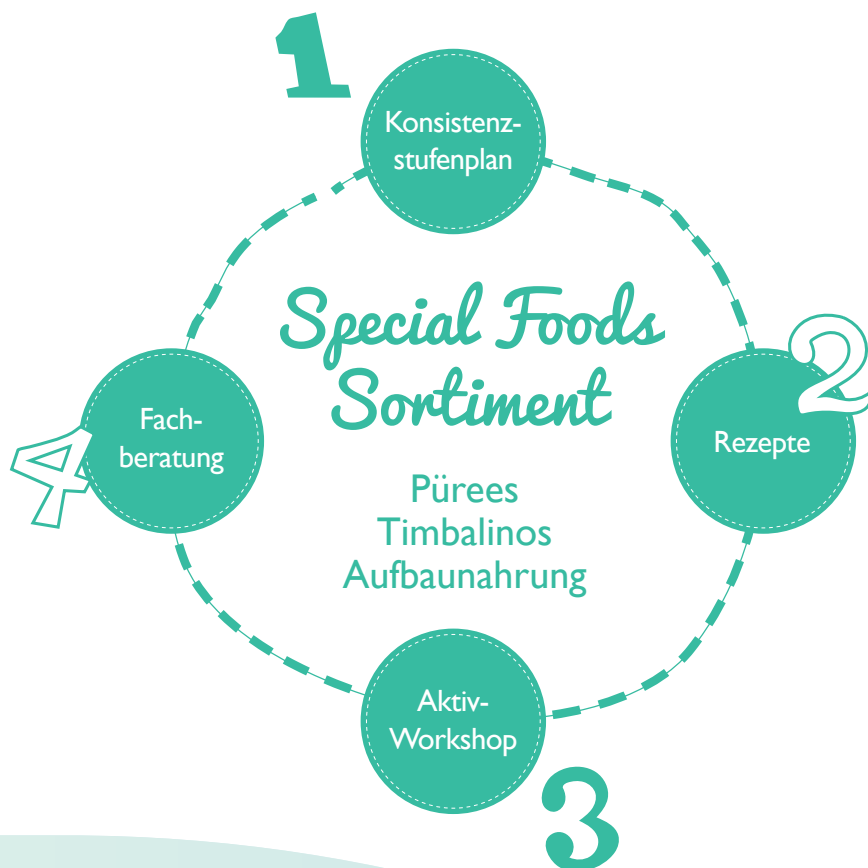
Das Dysphagie-Konzept von BestCon Food – die ganzheitliche Lösung für mehr Lebensqualität

Die Versorgung von besonders sensiblen Tischgästen mit Kau- und Schluckstörungen stellt die Mitarbeiter der Küche und Pflege täglich vor neue Herausforderungen.

Laut Deutscher Gesellschaft für Ernährung e.V. ist die Konsistenz der Speisen eines der wichtigsten Kriterien für die Ernährung bei Dysphagie. Die Konsistenz der Speise sollte der jeweiligen Schluckstörung angepasst werden.

(DGE-Praxiswissen „Essen und Trinken bei Kau- und Schluckstörungen im Alter“, Mai 2015)

Wir bieten Ihnen mit unserem Dysphagie-Konzept optimale Lösungen für die Versorgung von betroffenen Menschen mit Kau- und Schluckstörungen an.



Hier finden Sie

Fleisch	6 - 7
Gemüse	8 - 9
Früchte	10
Beilagen, Brot und Kuchen	11
Aufbaunahrung	13

Das Special Foods Sortiment

Sicherheit für Menschen mit Kau- und Schluckstörungen

- Feinst passiert und somit komplett frei von Fasern und festen Bestandteilen
- Gleichbleibend homogene und weiche Konsistenz
- Klebt nicht am Gaumen, ist im Mund gut zu kontrollieren und leicht zu schlucken
- „Verlässlichkeit“ fördert das positive Ess-Erlebnis und kann die Angst vor dem Essen nehmen
- Natürlich angerichtete Speisen steigern den Appetit und sorgen für mehr Lebensqualität

Vorteile für die Küche

- Hochwertige Lösungen für die Zubereitung der feinst passierten Kost
- Exakte Portionierung – keine Überhänge
- Leichtes Handling, garantierte Zeitersparnis und sehr gute Ergebnisse
- Einfache Rezepte für Abwechslung und Vielfalt im Speiseplan – vom Frühstück bis zur Spätmahlzeit
- Hohes Qualitätsniveau für eine exzellente Versorgung der sensiblen Zielgruppe

Vorteile für die Pflege

- Vielseitiges und ansprechendes Speisenangebot, angepasst an die Bedürfnisse der betroffenen Menschen mit Kau- und Schluckstörungen
- Höhere Zufriedenheit durch appetitliches und schmackhaftes Essen
- Förderung der Selbstständigkeit durch eine optimale Konsistenz
- Vorbeugung einer Mangelernährung





Pürees

Vielseitigkeit und Flexibilität

Alle Pürees sind feinst passiert, naturbelassen, ungewürzt und ungezuckert.

Fleischpüree – Fischpüree – Gemüsepüree – Fruchtpüree

Einfach auftauen

Flexibel würzen

Vielseitig zubereiten



Drinks/Smoothies –
ideal als Zwischenmahlzeit
für die extra Portion Obst



Flüssigkost – zubereitet als
hochwertige Fleisch- oder
Gemüsecremesuppe



Breikost – hergestellt aus
absolut sicheren, feinst passierten
tiefkühlfrischen Pürees



Schaumkost – bringt eine
neue Konsistenz und mehr
Abwechslung auf den Speiseplan

*So können Sie
die Pürees individuell
weiterverarbeiten*



Geformte, passierte Kost –
ist appetitlich und im Mund gut
zu kontrollieren

Mit FINDUS Pürees haben Sie ein sicheres

Ausgangsprodukt, um die passierte Kost nach

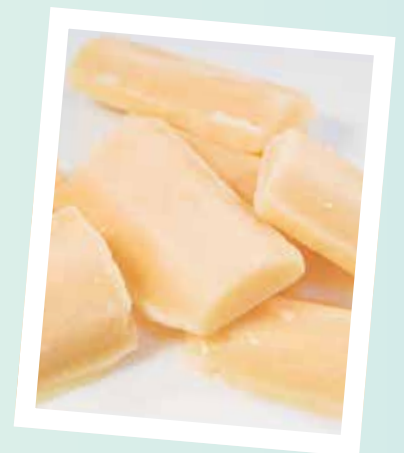
eigenen Vorstellungen in Form zu bringen.

Verwenden Sie hierfür das FINDUS Timbalbasispüree.

Timbalbasispüree

Mit dem FINDUS Timbalbasispüree bringen Sie die FINDUS Fleisch-, Fisch- und Gemüsepürees mit wenigen Handgriffen in die gewünschte Form.

Mischen Sie das FINDUS Timbalbasispüree mit dem gewünschten FINDUS Püree im Verhältnis 1:1.



Artikel-Nr.	GTIN / Karton	Produkt	Inhalt / Karton
96008415	7310500037073	Timbalbasispüree	2 kg



Timbalinos

Convenience und Zeitersparnis

Alle Timbalinos haben eine feinst passierte Konsistenz und sind harmonisch abgeschmeckt.

Timbalino Fleisch – Timbalino Fisch – Timbalino Gemüse – Timbalino Beilagen

Fertig gewürzt

Fertig geformt

Regenerieren und servieren

- Zeitsparend und einfach serviert, da keine weitere Verarbeitung notwendig ist
- Leichtes Handling durch eine standfeste Formung
- Problemloses Umsetzen auch nach dem Regenerieren
- Einfache Kalkulation durch exakte Portionierung
- Vermeidung von Überhängen



Zubereitungsempfehlung

1. Die gefrorenen Timbalinos in ein GN-Blech geben.
2. Vor dem Erhitzen ca. 100 ml Wasser oder Brühe dazugeben und die Timbalinos mit Öl besprühen.
3. Im Kombidämpfer oder in der Mikrowelle abgedeckt bis zu einer Kerntemperatur von 70° C erhitzen.
4. Servieren

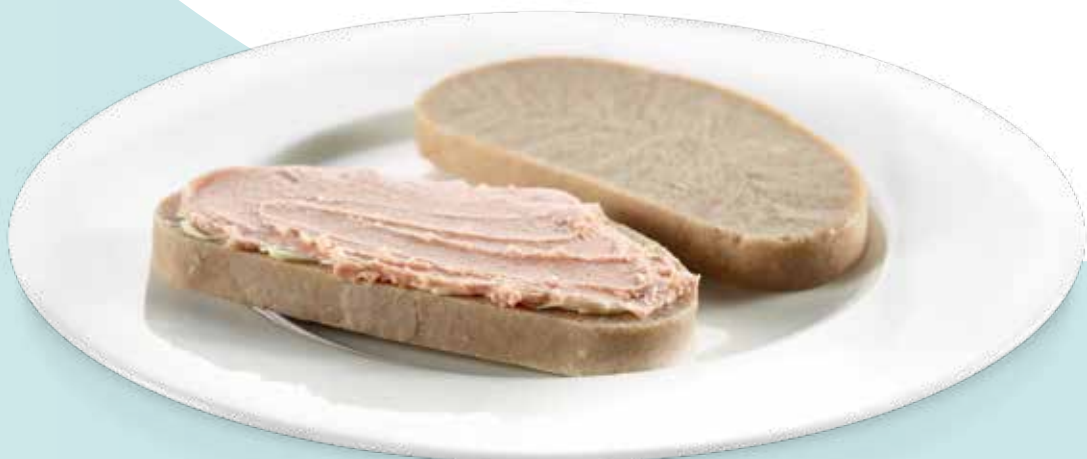
Die Aufbereitungszeit ist abhängig von der Größe der Timbalinos.
Die Produkte eignen sich auch für die Cook & Chill- oder Cook & Freeze-Küche.

Tip!

Die Timbalinos nach dem Regenerieren immer abgedeckt stehen lassen, um eine Hautbildung zu vermeiden!

BestCon Food Timbalino soft Roggenmischbrot – Zitronenkuchen – Schokokuchen

Nach dem Auftauen verzehrfertig.





Fleisch und Fisch - Püree

Für mehr Vielfalt in der Küche

Die Fleisch- und Fischpürees sind gegart und in Pelletform tiefgefroren.

Frei von Fasern und Gräten



Die feinen Fleisch- und Fischpürees eignen sich insbesondere für die Zubereitung der geformten passierten Kost. Würzen Sie die Pürees entsprechend dem Geschmack Ihrer Tischgäste und bringen Sie diese anschließend mit dem FINDUS Timbalbasispüree in Form. Mit Hilfe von Silikonformen oder Edelstahlterrinen verwandeln Sie die Pürees in ein appetitliches Essen wie Hähnchenschenkel, Gulasch, Braten, Fleisch- und Fischstückchen.

*Nach Belieben würzen,
formen und portionieren.*



Artikel-Nr.	GTIN / Karton	Produkt	Inhalt / Karton
96008183	7310500037301	Rindfleischpüree	2 kg
96012401	7310500037356	Hähnchenpüree	2 kg
96008588	7310500037363	Kalbfleischpüree	2 kg
96008186	7310500037370	Schinkenpüree	2 kg
96012420	7310500037288	Kabeljaupüree, MSC-zertifiziert	2 kg
96012311	7310500024646	Lachs- und Fischpüree	2 kg



Fleisch und Fisch – Timbalino

Für mehr Convenience in der Küche

Frei von Fasern und Gräten

Jedes Produkt ist charakteristisch gewürzt. Wählen Sie aus dem Fleisch-Sortiment z. B. ein sehr mild gewürztes Timbalino Hähnchen oder ein sehr kräftig gewürztes Timbalino Schinkenstreifen „Bacon-Art“. Die Bräunung unterstreicht die natürliche Optik von Frikadellen, Würfeln oder Filets.

Auch der Timbalino Fisch ist so fein abgeschmeckt, dass der natürliche Fischgeschmack erhalten bleibt. Servieren Sie den Fisch mit unterschiedlichen Saucen, wie z. B. einer Sahne-, Tomaten-, Zitronen- oder Senfsauce.



	Artikel-Nr.	GTIN / Karton	Produkt	Inhalt / Karton
1	96008581	7310500055947	Timbalino Rind	2,52 kg (ca. 63 x 40 g)
2	96008495	7310500056005	Timbalino Hähnchen	2,52 kg (ca. 63 x 40 g)
3	96008669	7310500056067	Timbalino Kalb	2,52 kg (ca. 84 x 30 g)
4	96008568	7310500055961	Timbalino Schwein „Kassler Art“	2,52 kg (ca. 63 x 40 g)
5	96008716	7310500119915	Timbalino Schinkenbraten	2,52 kg (ca. 63 x 40 g)
6	96008680	7310500080055	Timbalino Schinkenstreifen „Bacon-Art“	2,2 kg (ca. 88 x 25 g)
7	96008470	7310500076867	Timbalino Würstchen	2,5 kg (ca. 50 x 50 g)
8	96008623	7310500055985	Timbalino Mini-Frikadelle	2,52 kg (ca. 252 x 10 g)
9	96008622	7310500068886	Timbalino Rindfleischwürfel	3,0 kg (ca. 300 x 10 g)
10	96008717	7310500097435	Timbalino Hähnchenfleischwürfel	3,0 kg (ca. 300 x 10 g)
11	96008489	7310500056043	Timbalino Kabeljau, MSC-zertifiziert	2,52 kg (ca. 63 x 40 g)
12	96008646	7310500033884	Timbalino Lachs	2,52 kg (ca. 31 x 80 g)



Gemüse - Püree

Natürlicher Gemüsegeschmack

Die Gemüsepürees sind blanchiert und in Pelletform tiefgefroren.

Naturbelassen – nicht gewürzt



Die feinst passierten Gemüsepürees enthalten keine Stückchen oder Fasern. Auch Hülsenfrüchte wie Erbse und Mais sind so feinst passiert, dass sie frei von Schalenbestandteilen sind. Sie können die Gemüsepürees dezent würzen, aber auch naturbelassen schmecken sie köstlich. Als Suppe, Gemüsesmoothie, Auflauf, geformt als warmes Gemüse oder kalter Salat sind sie eine wahre Bereicherung für den Speiseplan.

Rezept Gemüsesuppe

Zutaten für 10 Portionen

- 300 g FINDUS Pastinakenpüree
- 300 g FINDUS Karottenpüree
- 300 g FINUDS Selleriepüree
- 100 g FINDUS Getreidestandard
- 900 ml Vollmilch
- 100 g Margarine
- Gemüsebrühe, Salz, weißer Pfeffer

Pro Portion, ca. 200 g

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß
876 kJ 209 kcal	13,4 g	17,4 g	6,4 g

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen.
Mit Gemüsebrühe und Gewürzen abschmecken.

Artikel-Nr.	GTIN / Karton	Produkt	Inhalt / Karton
96008363	7310500037011	Grünes Spargelpüree	2 kg
96008274	7310500037196	Maispüree	2 kg
96008227	7310500037264	Erbsenpüree	2 kg
96008499	7310500037455	Bohnenpüree	2 kg
96012414	7310500037035	Broccolipüree	2 kg
96008414	7310500037226	Blumenkohlpüree	2 kg
96012431	7310500037233	Selleriepüree	2 kg
96012411	7310500037271	Karottenpüree	2 kg
96012419	7310500037493	Pastinakenpüree	2 kg



Gemüse - Timbalino

Ohne künstliche Aromen und ohne Hefeextrakt

Stabile Form - auch nach der Aufbereitung

Jede Gemüsesorte ist harmonisch gewürzt und natürlich geformt.

Die Timbalinos Gemüse bleiben auch nach der Aufbereitung stabil und präsentieren sich sehr ansprechend und appetitlich auf dem Teller.

Servieren Sie das Gemüse einzeln oder kombiniert als „Klassiker“ Karotten mit Erbsen.

Eine delikate Sauce passt immer.



*Auch für die Verarbeitung
im Auflauf eignen sich die Gemüse
Timbalinos hervorragend.*

	Artikel-Nr.	GTIN / Karton	Produkt	Inhalt / Karton
1	96008701	7310500056142	Timbalino Mais	2,52 kg (ca. 360 x 7 g)
2	96008627	7310500056081	Timbalino Erbse	2,52 kg (ca. 360 x 7 g)
3	96008708	7310500097954	Timbalino grüne Bohne	2,10 kg (ca. 140 x 15 g)
4	96008603	7310500056128	Timbalino Broccoli	2,52 kg (ca. 63 x 40 g)
5	96008668	7310500056180	Timbalino Blumenkohl	2,52 kg (ca. 63 x 40 g)
6	96008515	7310500056104	Timbalino Karotte	2,52 kg (ca. 126 x 20 g)
7	96008538	7310500056166	Timbalino Gartengemüse	2,52 kg (ca. 63 x 40 g)



Früchte - Püree

Purer Fruchtgeschmack

Naturlassen – ohne Zuckerzusatz



Die Fruchtpürees sind blanchiert und in Pelletform tiefgefroren. Tiefkühlfrisch werden Vitamine geschont und die kräftige Farbe sowie ein intensiver Geschmack bleiben erhalten. Sie sind schnell aufgetaut und lassen sich flexibel verarbeiten.

Grundrezept für einen Powerdrink

Zutaten für 10 Portionen

- 800 g FINDUS Fruchtpüree
- 100 g FINDUS Getreidestandard
- 100 ml Rapsöl
- 100 g Zucker
- 200 g Naturjoghurt (10% Fett)
- 600 ml Vollmilch
- 100 ml Sahne



Pro Portion, ca. 200 g

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß
1326 kJ 317 kcal	19,1 g	31,1 g	5,6 g

Zubereitung

Das aufgetaute Fruchtpüree mit den übrigen Zutaten verrühren.

Tipp: Dieses Rezept kann mit allen FINDUS Fruchtpürees zubereitet werden. Je nach Fruchtsorte kann die benötigte Zuckermenge variieren. Die Vielfalt der FINDUS Fruchtpürees ermöglicht Ihnen, täglich einen Powerdrink in einer anderen Geschmacksrichtung anzubieten.

Artikel-Nr.	GTIN / Karton	Produkt	Inhalt / Karton
96008535	7310500037042	Exotisches Fruchtpüree	2 kg
96012399	7310500037110	Aprikosenpüree	2 kg
96008536	7310500037141	Ananaspüree	2 kg
96012400	7310500037240	Schwarzes Johannisbeerpüree	2 kg
96012397	7310500037318	Erdbeerpüree	2 kg
96012417	7310500037486	Himbeerpüree	2 kg
96008225	7310500037790	Mangopüree	2 kg
96008715	7310500094939	Birnenpüree	2 kg



Beilagen - Timbalino

Appetitlich serviert

Timbalino Reis, Timbalino Mini-Pfannkuchen, BestCon Food Timbalino soft Nudel



1



2



3

Alle Beilagen sind dezent gewürzt, sodass sie vielseitig zum Einsatz kommen können. Sehr lecker in Kombination mit unterschiedlichen Saucen oder auch als Süßspeise. Sie haben eine weiche Konsistenz und kleben nicht am Gaumen.



Brot und Kuchen - Timbalino soft

Nach dem Auftauen verzehrfertig

BestCon Food Timbalino soft Roggenmischbrot

Roggenmischbroterzeugnis passiert, gewürzt, als Brotscheibe geformt

Für mehr Abwechslung beim Frühstück und Abendbrot

Das Brot hat eine sehr weiche, samtige Konsistenz und weist den typischen, leicht säuerlichen Geschmack eines Roggenmischbrotes auf. Die Brotscheiben sind einzeln entnehmbar. Bestreichen Sie das Brot vor dem Auftauen mit einem herzhaften oder süßen Belag. Nicht als Fingerfood geeignet.



4

BestCon Food Timbalino soft Zitronenkuchen und Schokokuchen

Zitronenkuchenerzeugnis/Schokokuchenerzeugnis, passiert, als kleiner „Gugelhupf“ geformt, portioniert

Flexibel einsetzbar zum Kaffee, als Nachtisch oder als Zwischenmahlzeit

Die Küchlein werden aus feinst passiertem Zitronen- bzw. Schokokuchen hergestellt. Mit ihrer weichen, samtigen Konsistenz lassen sie sich leicht am Gaumen zerdrücken. Zudem krümeln sie nicht. Nicht als Fingerfood geeignet.



5



6

	Artikel-Nr.	GTIN / Karton	Produkt	Inhalt / Karton
1	96008641	7310500068909	Timbalino Reis	2,8 kg (ca. 35 x 80 g)
2	96008667	7310500090399	Timbalino Mini-Pfannkuchen	2,4 kg (ca. 80 x 30 g)
3	28560	4047323285604	BestCon Food Timbalino soft Nudel	2 kg (ca. 44 x 45 g)
4	28511	4047323285116	BestCon Food Timbalino soft Roggenmischbrot	2 kg (ca. 55 g / Scheibe)
5	28520	4047323285208	BestCon Food Timbalino soft Zitronenkuchen	2,4 kg (2 x 24 x ca. 50 g)
6	28521	4047323285215	BestCon Food Timbalino soft Schokokuchen	2,4 kg (2 x 24 x ca. 50 g)

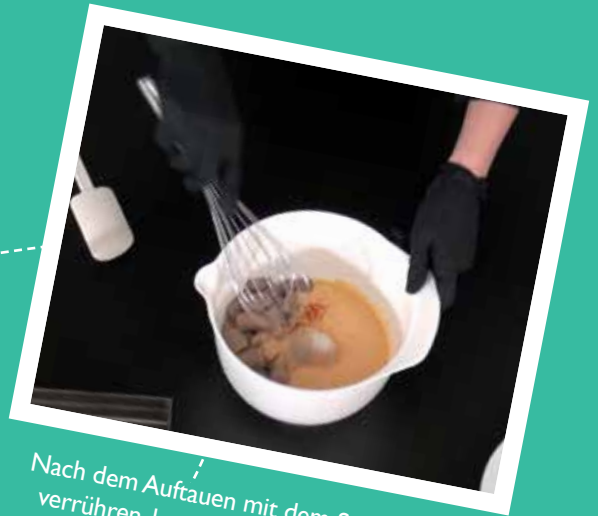


Pürees

Zubereitung der Timbalkost



1 Zur Herstellung eines geformten passierten „Rinderbratens“ als Timbalkost das FINDUS Rindfleischpüree und das FINDUS Timbalbasispüree im Verhältnis 1:1 abwägen.



2 Nach dem Auftauen mit dem Schneebesen verrühren, kreativ würzen, so wie es die Tischgäste mögen. Den „klassischen“ Rinderbraten haben wir mit Salz, Pfeffer, Zwiebelpulver und Paprika gewürzt.



3 Eine geeignete Form auswählen, diese mit Backtrennspray aussprühen und z. B. mit Paprika ausstreuen (dadurch entsteht eine ansprechende Optik). Die Rindfleischmasse einfüllen und abdecken.



4 Unsere Form hat eine Füllmenge von ca. 800 g (reicht für 10 – 15 Personen). Abgedeckt im Kombidämpfer benötigt unser Rindfleischbraten ca. 45 Minuten zum Stocken.



5 Den geformten Rinderbraten stürzen, portionieren und mit leckerer Sauce, Gemüsetimbal und Kartoffelpüree servieren.



Aufbaunahrung in Pulverform

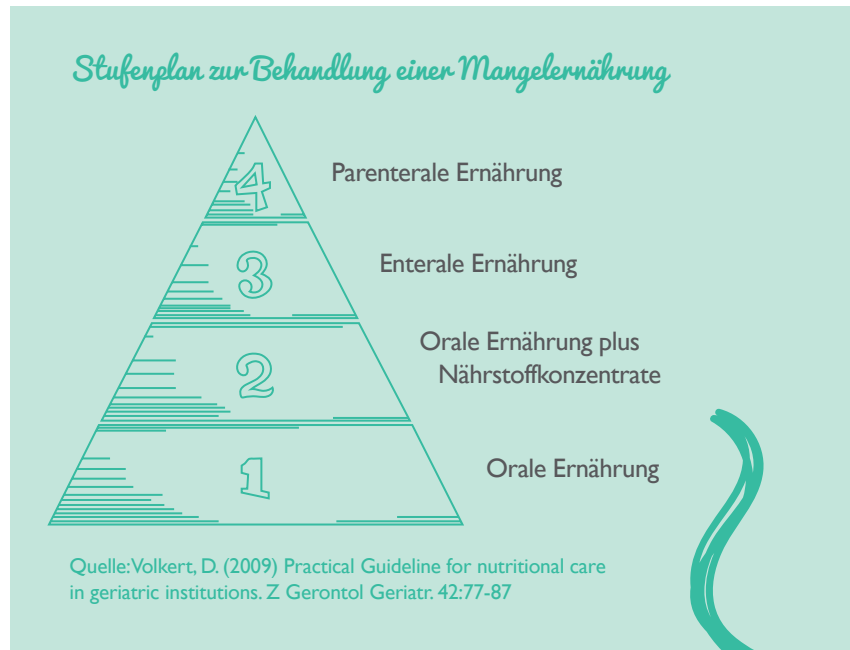
Zur Anreicherung von Speisen und Getränken

Mit Energie, Eiweiß und Mikronährstoffen

Menschen mit Kau- und Schluckstörungen benötigen vielseitige Unterstützung beim Essen, um gesund, aktiv und leistungsfähig zu bleiben, bzw. zu werden.

Ein beeinträchtigtes Kau- und Schluckvermögen gehört zu den Faktoren, die eine Mangelernährung begünstigen.

(DGE-Praxiswissen Mangelernährung im Alter, Stand: Juni 2015)



Als Nährstoffkonzentrat eignet sich zum Beispiel: FINDUS Getreidestandard oder FINDUS Vollkorntrunk

Beide Produkte sind ideal für Menschen mit Kau- und Schluckstörungen, da sie sehr fein vermahlen sind, sich leicht auflösen und die Konsistenz unterstützen.

Zum Anreichern

Neutral im Geschmack

Kalt und warm gut löslich



Getreidestandard

Der Getreidestandard ist ein Instant Nährstoffkonzentrat, basierend auf Milcheiweiß und Maisstärke, angereichert mit Vitaminen und Mineralstoffen. Durch die Zugabe in Speisen und Getränken verleiht es diesen eine angenehme stabilisierende Konsistenz.



Vollkorntrunk

Der Instant-Vollkorntrunk eignet sich als Aufbaunahrung zum Frühstück oder als Zwischenmahlzeit, z. B. eingesetzt in einem Müsli Rezept.

Artikel-Nr.	GTIN / Karton	Produkt	Inhalt / Karton
96012868	7310500101422	Getreidestandard	3,3 kg (5 x 660 g)
96012869	7310500171319	Vollkorntrunk	3,8 kg (5 x 760 g)

Nährwerte pro 100 g und Allergene

Art.-Nr.	GTIN / Karton	Produktbezeichnung	Inhalt / Karton	Brennwert (kJ)	Brennwert (kcal)	Fett (g)	davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate gesamt (g)	davon Zucker (g)	Ballaststoffe (g)
Gemüsepürees										
96008363	7310500037011	Grünes Spargelpüree	2 kg	82	19	0,2	0	2,8	0,9	1,4
96008274	7310500037196	Maispüree	2 kg	349	83	1,3	0,6	13	3,1	4,4
96008227	7310500037264	Erbsenpüree	2 kg	263	63	0,4	0,1	8	4,5	4
96008499	7310500037455	Bohnenpüree	2 kg	134	32	0,2	0,1	4,1	1,5	2,7
96012414	7310500037035	Broccolipüree	2 kg	92	22	0,3	0	1,7	1,5	2,1
96008414	7310500037226	Blumenkohl-püree	2 kg	91	22	0,3	0,1	2,1	1,9	1,7
96012431	7310500037233	Sellerie-püree	2 kg	84	20	0,3	0,1	1,8	1,4	3
96012411	7310500037271	Karottenpüree	2 kg	124	30	0,6	0,1	4,1	3,8	3
96012419	7310500037493	Pastinakenpüree	2 kg	255	61	0,5	0,1	11	5	3,2
Fisch- und Fleischpürees										
96008183	7310500037301	Rindfleischpüree	2 kg	567	136	8,9	3,9	4	0	0
96012401	7310500037356	Hähnchenpüree	2 kg	408	98	4,6	0,8	4,1	0	0
96008588	7310500037363	Kalb-fleischpüree	2 kg	591	141	9,5	4,6	4,1	0	0
96008186	7310500037370	Schinkenpüree	2 kg	493	118	6,9	2,8	4	0	0
96012420	7310500037288	Kabeljau-püree, MSC-zertifiziert ³⁾	2 kg	331	79	2,1	0,2	1,9	0	0
96012311	7310500024646	Lachs- und Fischpüree	2 kg	483	115	5,6	0,7	2,2	0	0
Timbalbasispüree										
96008415	7310500037073	Timbalbasispüree	2 kg	582	139	9,9	3,2	3,5	1,7	0
Fruchtpürees										
96008535	7310500037042	Exotisches Frucht-püree	2 kg	246	58	0,2	0	13	10	1,6
96012399	7310500037110	Aprikosenpüree	2 kg	242	58	0,4	0	11	9,2	2
96008536	7310500037141	Ananas-püree	2 kg	245	59	0,2	0	13	13	1
96012400	7310500037240	Schwarzes Johannis-beerpüree	2 kg	184	44	0,2	0	6,3	5,7	6,1
96012397	7310500037318	Erdbeerpüree	2 kg	179	43	0,3	0	8,2	5,8	1,9
96012417	7310500037486	Himbeerpüree	2 kg	104	25	0,2	0	3,7	2,7	2,7
96008225	7310500037790	Mangopüree	2 kg	291	69	0,1	0	16	16	0,8
96008715	7310500094939	Birnenpüree	2 kg	223	53	0,1	0	11	9,5	2,1
Aufbaunahrung										
96012868	7310500101422	Getreidestandard	3,3 kg (5 x 660 g)	1871	444	17	1,5	50	25	0,2
96012869	7310500171319	Vollkorntrunk	3,8 kg (5 x 760 g)	1640	392	9	1	54	23	4
Timbalino Brot										
28511	4047323285116	BestCon Food Timbalino soft Roggenmischbrot	2 kg (ca. 55 g / Scheibe)	582	139	7,7	0,74	12,9	0,6	k.A.
Timbalino Kuchen										
28520	4047323285208	BestCon Food Timbalino soft Zitronenkuchen	2,4 kg (2 x 24 x ca. 50 g)	892	214	10,6	1,0	25	15,1	0,6
28521	4047323285215	BestCon Food Timbalino soft Schokokuchen	2,4 kg (2 x 24 x ca. 50 g)	856	207	10,9	1,3	22,2	13	1,5
Timbalinos Gemüse										
96008703	7310500056142	Timbalino Mais	2,52 kg (ca. 360 x 7 g)	735	176	11	1,7	12	2,3	2,7
96008627	7310500056081	Timbalino Erbse	2,52 kg (ca. 360 x 7 g)	706	169	11	1,2	8,7	3,6	3,1
96008708	7310500097954	Timbalino grüne Bohne	2,1 kg (ca. 140 x 15 g)	647	155	11	1,4	7,2	1,1	1,7
96008603	7310500056128	Timbalino Broccoli	2,52 kg (ca. 63 x 40 g)	599	143	9,5	1,5	6,4	1,3	1,6
96008668	7310500056180	Timbalino Blumenkohl	2,52 kg (ca. 63 x 40 g)	549	131	8,7	1,2	6,6	1,6	1,4
96012411	7310500037271	Timbalino Karotte	2,52 kg (ca. 126 x 20 g)	593	142	9	1,3	8,6	2,8	2,3
96008538	7310500056166	Timbalino Gartengemüse	2,52 kg (ca. 63 x 40 g)	646	154	9,6	1,4	10	2,1	1,9
Timbalinos Beilagen										
96008641	7310500068909	Timbalino Reis	2,8 kg (ca. 35 x 80 g)	973	233	17	1,6	16	0,1	0,1
96008667	7310500090399	Timbalino Mini-Pfannkuchen	2,4 kg (ca. 80 x 30 g)	826	197	12	4,4	16	2,6	0,4
28560	4047323285604	BestCon Food Timbalino soft Nudel	2 kg (ca. 44 x 45 g)	731	176	13,4	1	8,7	0,5	k.A.
Timbalinos Fleisch und Fisch										
96008581	7310500055947	Timbalino Rind	2,52 kg (ca. 63 x 40 g)	921	220	15	4,2	8,4	1,3	0,3
96008495	7310500056005	Timbalino Hähnchen	2,52 kg (ca. 63 x 40 g)	839	200	13	2,2	8,9	1,4	0,3
96008669	7310500056067	Timbalino Kalb	2,52 kg (ca. 84 x 30 g)	870	208	14	4,6	7,5	1,3	0,4
96008568	7310500055961	Timbalino Schwein „Kasseler Art“	2,52 kg (ca. 63 x 40 g)	809	193	13	3,4	7,2	0,7	0,2
96008716	7310500119915	Timbalino Schinkenbraten	2,52 kg (ca. 63 x 40 g)	811	194	13	3,4	7,3	0,9	0,2
96008680	7310500080055	Timbalino Schinkenstreifen „Bacon-Art“	2,2 kg (ca. 88 x 25 g)	873	209	13	3,4	11	3,5	0,1
96008470	7310500076867	Timbalino Würstchen	2,5 kg (ca. 50 x 50 g)	845	202	13	3,6	9,2	2,1	0,4
96008623	7310500055985	Timbalino Mini-Frikadelle	2,52 kg (ca. 252 x 10 g)	817	195	12	3,6	8,8	1,5	0,3
96008622	7310500068886	Timbalino Rindfleischwürfel	3 kg (ca. 300 x 10 g)	860	205	14	4	7	0,9	0,2
96008717	7310500097435	Timbalino Hähnchenfleischwürfel	3 kg (ca. 300 x 10 g)	875	209	14	2,3	7,9	0,7	0,2
96008489	7310500056043	Timbalino Kabeljau, MSC-zertifiziert ³⁾	2,52 kg (ca. 63 x 40 g)	875	209	15	1,9	4,8	0,1	0
96008646	7310500033884	Timbalino Lachs	2,52 kg (ca. 31 x 80 g)	948	227	16	2,3	5,9	0,4	0,1



MSC-C-51844

³⁾ Dieses Produkt stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde. www.msc.org/de

Erwerb (g)	Salz (g)	Ei *	Soja *	Milch (inkl. Laktose) *	glutenhaltiges Getreide *	Lebensmittel *	Fisch *	Erbsen *	Schalenfrüchte *	Sellerie *	Senf *	Stärke *	Schwefeldioxid und Sulfite *	Lupine *	Weichtiere *	vegetarisch	vegan	Moslem Meal lt. Rezeptur ***	o.k. Zusatzstoffe **
0,9	0,02															X	X	X	X
2,6	0															X	X	X	X
4,7	0,18															X	X	X	X
2,1	0															X	X	X	X
2,2	0,04															X	X	X	X
1,8	0,02															X	X	X	3
1,1	0,01									X						X	X	X	3
0,5	0,14															X	X	X	X
1,4	0															X	X	X	X
10	0,1																	X	X
9,9	0,13																	X	X
10	0,07																	X	X
10	0,11																		X
13	0,21						X											X	X
14	0,17						X											X	X
9,2	0,31	X		X												X		X	X
0,9	0,03															X	X	X	X
1,4	0,01															X	X	X	X
0,5	0															X	X	X	X
1,2	0															X	X	X	X
0,8	0															X	X	X	X
0,7	0															X	X	X	X
0,5	0															X	X	X	3
0,9	0															X	X	X	X
23	0,6			X												X		X	X
21	1,4			X	X											X		X	X
4,6	0,55	X			X														X
4,1	0,39	X		X	X														X
4,2	0,39	X		X	X														X
6	1	X														X		X	X
7,4	1	X														X		X	X
6,1	0,57	X														X		X	X
7,4	1	X														X		X	X
6,1	1	X														X		X	X
5,6	1	X														X		X	X
6,2	1	X														X		X	X
4,2	1,1	X														X		X	X
6,3	1,1	X		X	X											X		X	X
4,3	0,7	X			X											X		X	X
13	1	X	X		X													X	X
12	1	X																X	X
13	0,95	X																X	X
12	1,1	X																	X
12	1	X																	X
12	2,3	X																	X
12	1,7	X																	X
13	1	X	X		X														X
13	0,95	X	X		X													X	X
13	0,99	X																X	X
14	1,1	X								X								X	X
15	1,1	X								X								X	X

* oder daraus hergestellte Erzeugnisse
Eine Übertragung von Spuren kann jedoch nicht gänzlich ausgeschlossen werden.
Allergenkennzeichnung gemäß: Richtlinie 2007/68/EG, Anhang IIIa
Dies ist eine Vorabinformation. Die Daten beziehen sich auf unseren derzeitigen Wissensstand.
Alle Angaben wurden sorgfältig geprüft. Produktänderungen sowie Irrtümer sind vorbehalten. Bitte beachten Sie die rechtsbindenden Informationen auf dem Etikett!

** Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

*** Moslem Meal sind Rezepturen mit den Kriterien: ohne Schwein, ohne Alkohol, keine bis wenig Zusatzstoffe bzw. einer Bestätigung vom Produzenten.

3 = mit Antioxidationsmittel

Die Daten in dieser Broschüre beziehen sich auf
derzeitige Rezepturen. Nach Redaktionsschluss
eingetretene Änderungen sind nicht mehr berücksichtigt.
Alle Angaben wurden sorgfältig geprüft. Für etwaige
Druck- und Satzfehler übernehmen wir keine Gewähr.
BC – 003.05.19

Bei Fragen
sprechen
Sie uns an!

Erfahren Sie mehr im Internet
unter www.bestcon-food.de.

Neben den Produkten von FINDUS finden Sie im Sortiment der
BestCon Food GmbH Spezialitäten der Marken:

FRIONOR

**MYCON
FINO**

DALÖÖN®

Quorn

Exklusivvertrieb



BestCon Food GmbH
Franz-Lenz-Straße 1–3
D-49084 Osnabrück
Telefon +49 (0)541 181767-0
Telefax +49 (0)541 181767-21
info@bestcon-food.de
www.bestcon-food.de