



Passierte Kost



Die perfekte Lösung für Küche, Pflege und Tischgast



Passierte Kost

Die perfekte Lösung für Küche, Pflege und Tischgast

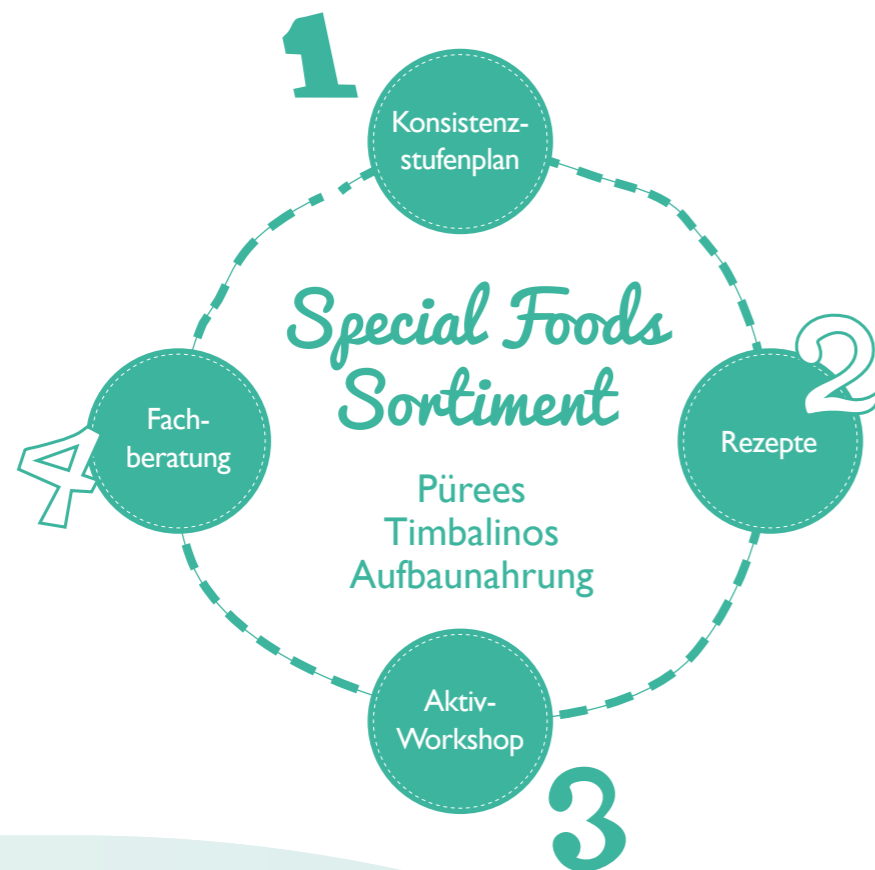
Das Dysphagie-Konzept von BestCon Food – die ganzheitliche Lösung für mehr Lebensqualität

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 und Brot	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



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



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

So können Sie die Pürees individuell weiterverarbeiten

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

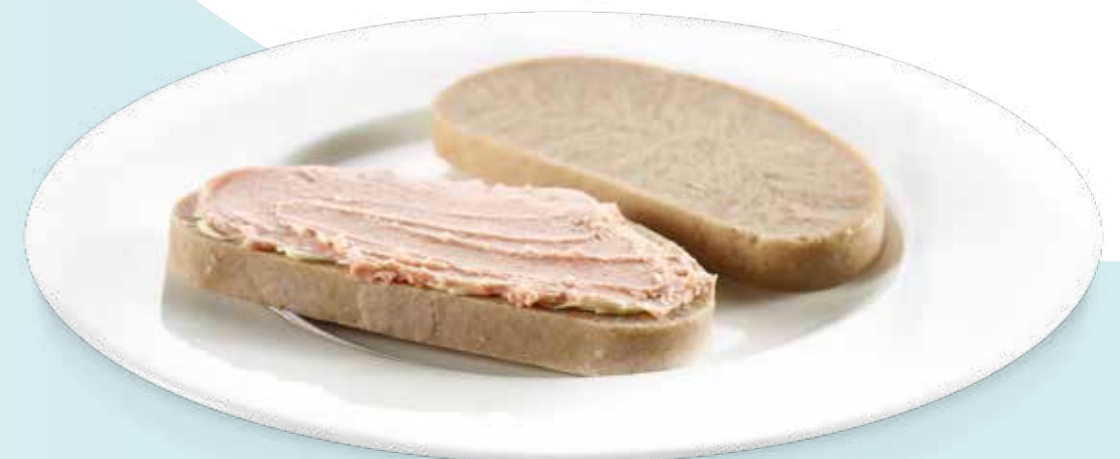
Die Aufbereitungszeit ist abhängig von der Größe der Timbalinos. Die Produkte eignen sich auch für die Cook & Chill- oder Cook & Freeze-Küche.

Tip!

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

BestCon Food Timbalino soft Roggenmischbrot

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 FINDUSTimbalbasispüree 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 ³⁾	2 kg
96014860	7310500183237	Lachs- und Fischpüree	2 kg



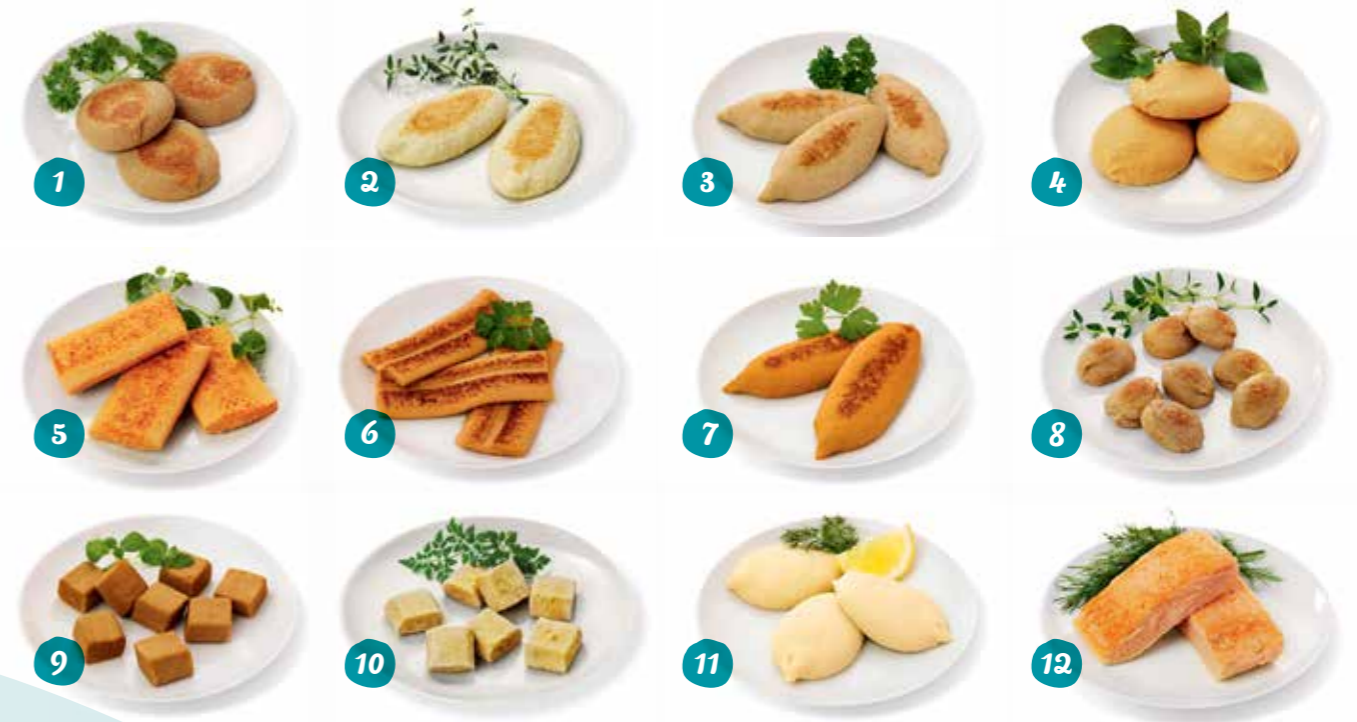
Fleisch und Fisch - Timbalino

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 ³⁾	2,52 kg (ca. 63 x 40 g)
12	96015514	7310500183671	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	13,4 g	17,4 g	6,4 g
209 kcal			

Zubereitung

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

Artikel-Nr.	GTIN / Karton	Produkt	Inhalt / Karton
96014861	7310500181479	Spinatpüree NEU!	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

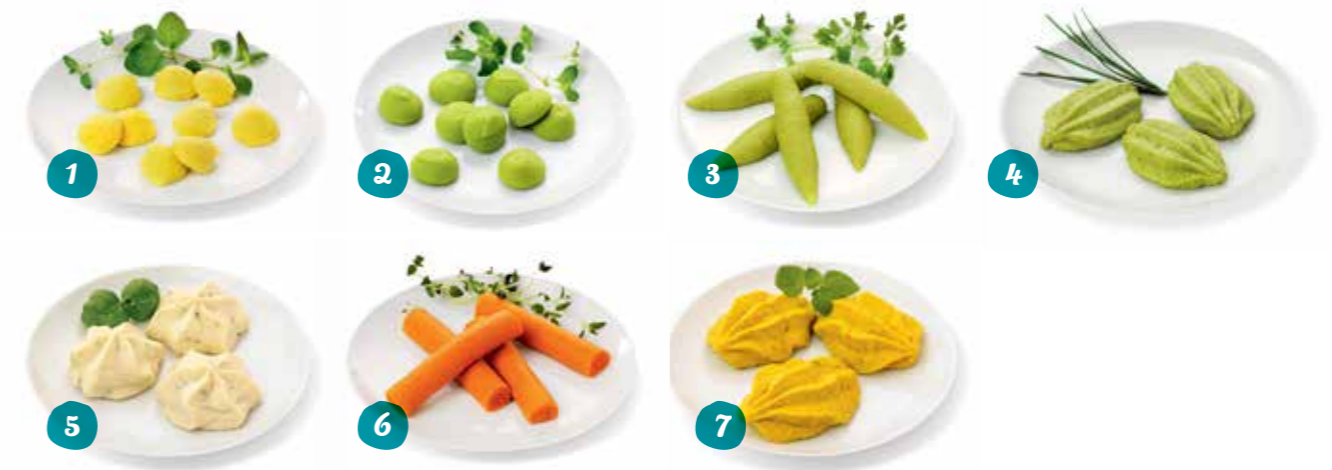
Gemüse - Timbalino

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. 126 x 20 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

Naturbelassen – 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	19,1 g	31,1 g	5,6 g
317 kcal			

Zubereitung

Das aufgetaute Fruchtpüree mit den übrigen Zutaten verrühren.

Tipp: Dieses Rezept kann mit allen FINDUS Fruchtpürees zubereitet werden. Je nach Fruchtart 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



Beilagen - Timbalino

Appetitlich serviert

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



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 - 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.

	Artikel-Nr.	GTIN / Karton	Produkt	Inhalt / Karton
1	96008641	7310500068909	Timbalino Reis	2,8 kg (ca. 70 x 40 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)





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

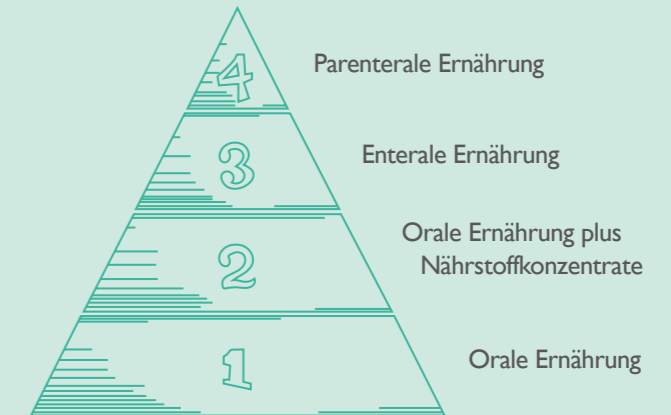
Mit Energie, Eiweiß und Mikronährstoffen

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)

Stufenplan zur Behandlung einer Mangelernährung



Quelle: Volkert, D. (2009) Practical Guideline for nutritional care in geriatric institutions. Z Gerontol Geriatr. 42:77-87

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

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.



Vollkorntränk

Der Instant-Vollkorntränk eignet sich als Aufbaunahrung zum Frühstück oder als Zwischenmahlzeit, z. B. eingesetzt in einem Müsli Rezept. Er ist ungesüßt und angereichert mit Vitaminen und Mineralstoffen.

Artikel-Nr.	GTIN / Karton	Produkt	Inhalt / Karton
96013897	7310500181288	FINDUS Getreidestandard	3,25 kg (5 x 650 g)
96013898	7310500181318	FINDUS Vollkorntränk	3,25 kg (5 x 650 g)

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 - 000,04,21

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