Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift

Herausgeber: Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz

Band: 91 (2020)

Heft: 12: Corona : wie die Institutionen mit der Pandemie umgehen

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Siehe Rechtliche Hinweise.

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. Voir Informations légales.

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. See Legal notice.

Download PDF: 05.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

CURAVIVA weiterbildung

Praxisnah und persönlich.

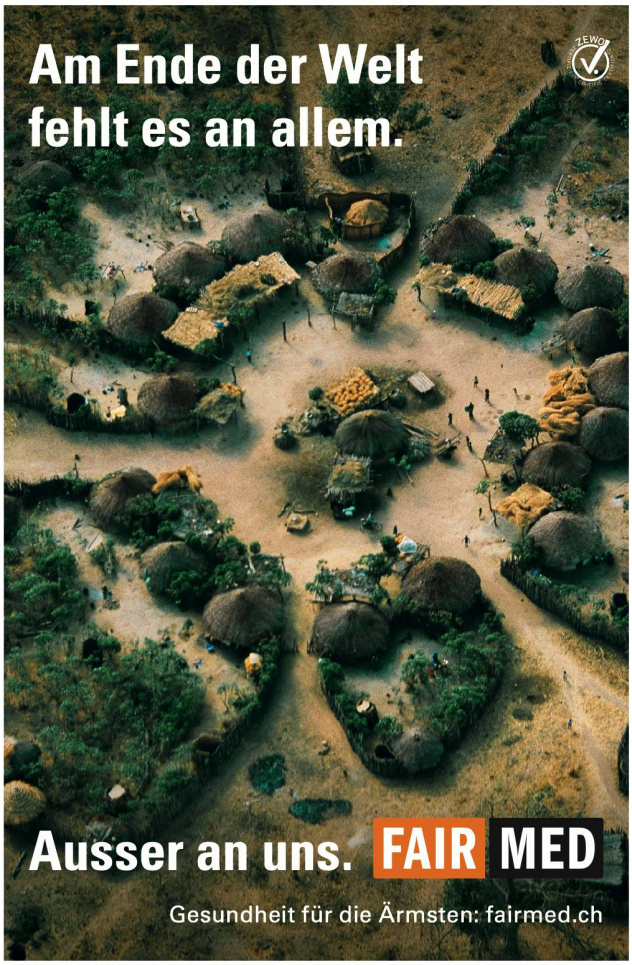
Refresher
für erfahrene
Führungspersonen

in der
Hauswirtschaft

Relevante Führungsthemen in kompakter Form

4./5. Mai 2021, Glattbrugg ZH

www.weiterbildung.curaviva.ch/hauswirtschaft



PUBLIREPORTAGE

Smoothfood-Brot
neu entwickelt

Menschen, die an Kau- und Schluckbeschwerden leiden, sind auf Lebensmittel in pürierter oder sogar passierter Form angewiesen.
Dass diese Mahlzeiten alle wichtigen Nährstoffe enthalten, gut schmecken und eine angenehme Konsistenz haben, stellt die Care-Gastronomie vor Herausforderungen.

Nicht Gerichte wie Riz Casimir oder Bratwurst mit Rösti stellen Küchenteams in Alters- und Pflegeheimen die auf die Probe, sondern die Basis: das tägliche Brot. Ein Produkt, das sich in vielfältiger Weise in unserem Speiseplan verankert hat. Um zu dieses Problem zu lösen, hat Gübis Gaumenfreuden GmbH ein Spezial-Brot entwickelt.

Das neue Smoothfood-Brot ist gebrauchsfertig, in Scheiben tiefgekühlt. Es hat eine weiche Konsistenz und kann von Dysphagie-Patienten am Gaumen leicht zerdrückt werden. Dimensioniert als eine Toastbrotscheibe, wird es aus hochwertigen Zutaten mit Liebe in der Schweiz hergestellt und ist vielseitig einsetzbar. Zum Frühstück, als Beilage zu Suppe oder Salat, als Vorspeise, in Aufläufen oder als Toast. Das Spezial-Brot ist tiefgekühlt bestreichbar und muss nur noch auf Zimmertemperatur gebracht werden. Es kann aufgedämpft, pochiert und regeneriert werden.

Smoothfood-Brot von Gübis Gaumenfreuden ist erhältlich im Karton à 48 x 70 g und wurde neu ins Sortiment von Transgourmet/Prodega aufgenommen. Der Schweizer Abhol- und Belieferungsgrosshändler führt neben 25'000 Artikeln für Gastronomie und Detailhandel auch ein umfangreiches Smoothfood-Angebot und weitere Spezial-Sortimente für die Care-Gastronomie. Beispielsweise Fleisch in extra kleinen Schnittarten, Fisch ohne Gräten und Zusatzstoffe, Früchte und Gemüse küchenfertig aufbereitet sowie eine umfassende Auswahl an Convenience-Komponenten, von Suppen über Vorspeisen bis zu Hauptgerichten und Desserts.

Transgourmet Schweiz AG
Kundencenter Telefon 0484 000 501
transgourmet.ch/care
transgourmet.ch/care-shop

TRANSGOURMET