

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Curaviva : Fachzeitschrift**

Band (Jahr): **91 (2020)**

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

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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

Am Ende der Welt
fehlt es an allem.



Ausser an uns. **FAIR MED**

Gesundheit für die Ärmsten: fairmed.ch

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. Dimen-

sioniert 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**