

*Ihr kompetenter Partner für den Bereich Mangelernährung
und Ernährung bei Kau- und Schluckstörungen*

Produktkatalog



Mit neuen
Silikonformen!

Rezepte

finden Sie unter www.smoothfood.de

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

Steigerung der Lebensqualität bei Kau- und Schluckstörungen (Dysphagie)

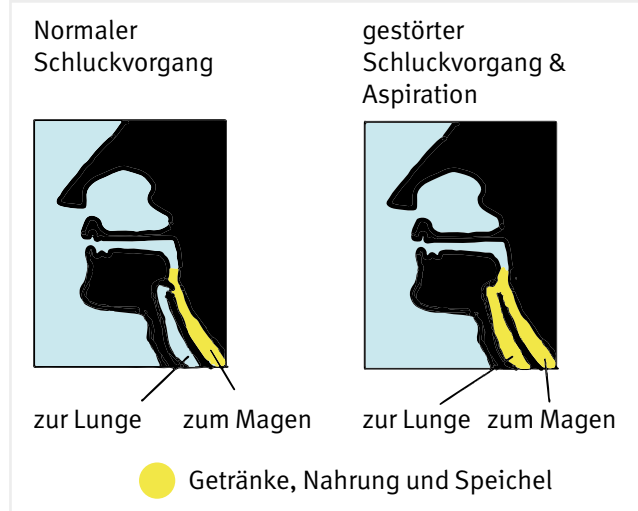
Ein Mensch schluckt bis zu 2000-mal am Tag, um Getränke, Nahrung und Speichel vom Mund in den Magen zu transportieren. An diesem komplizierten Prozess sind mehr als 30 Muskeln beteiligt, die vom Gehirn gesteuert werden. Da sich Atem- und Speiseweg kreuzen, muss automatisch (= reflektorisch) verhindert werden, dass Nahrungsbestandteile in die Luftröhre gelangen. Ist dieser Prozess gestört, besteht die Gefahr des Verschluckens, d.h. die Nahrung oder das Getränk kann in die Luftröhre gelangen und von dort in die Lunge, wo sie sich sammelt. Man spricht auch von der „stillen Aspiration“.

Kau- und/oder Schluckstörungen, auch Dysphagie genannt, betreffen allein in Deutschland mehr als fünf Millionen Menschen, bewusst oder unbewusst. Krankheiten, die Kau- und Schluckstörungen zur Folge haben können, sind zum Beispiel ein Schlaganfall, Multiple Sklerose, Tumore oder dementielle Erkrankungen.

Dabei unterscheidet man beim Grad der Beeinträchtigung vier Stufen (1=schwere Dysphagie bis 4= sehr leichte Dysphagie).

Jeder Grad bedarf einer entsprechenden adaptierten Kostform, um eine optimale, hochwertige und abwechslungsreiche Ernährung der Betroffenen sicherzustellen.

Mit den verschiedenen Kostformen wird sichergestellt, dass die Betroffenen möglichst an einem normalen Tagesablauf teilnehmen können, sich integriert fühlen und die gleiche Wertschätzung erfahren wie der „Normalesser“.



Eine ernährungsphysiologisch ausgewogene, optisch ansprechende und geschmackvolle Ernährung hat für die Betroffenen nicht nur eine strukturierende Funktion im Alltag, sondern bedeutet auch Freude und Genuss am Essen.

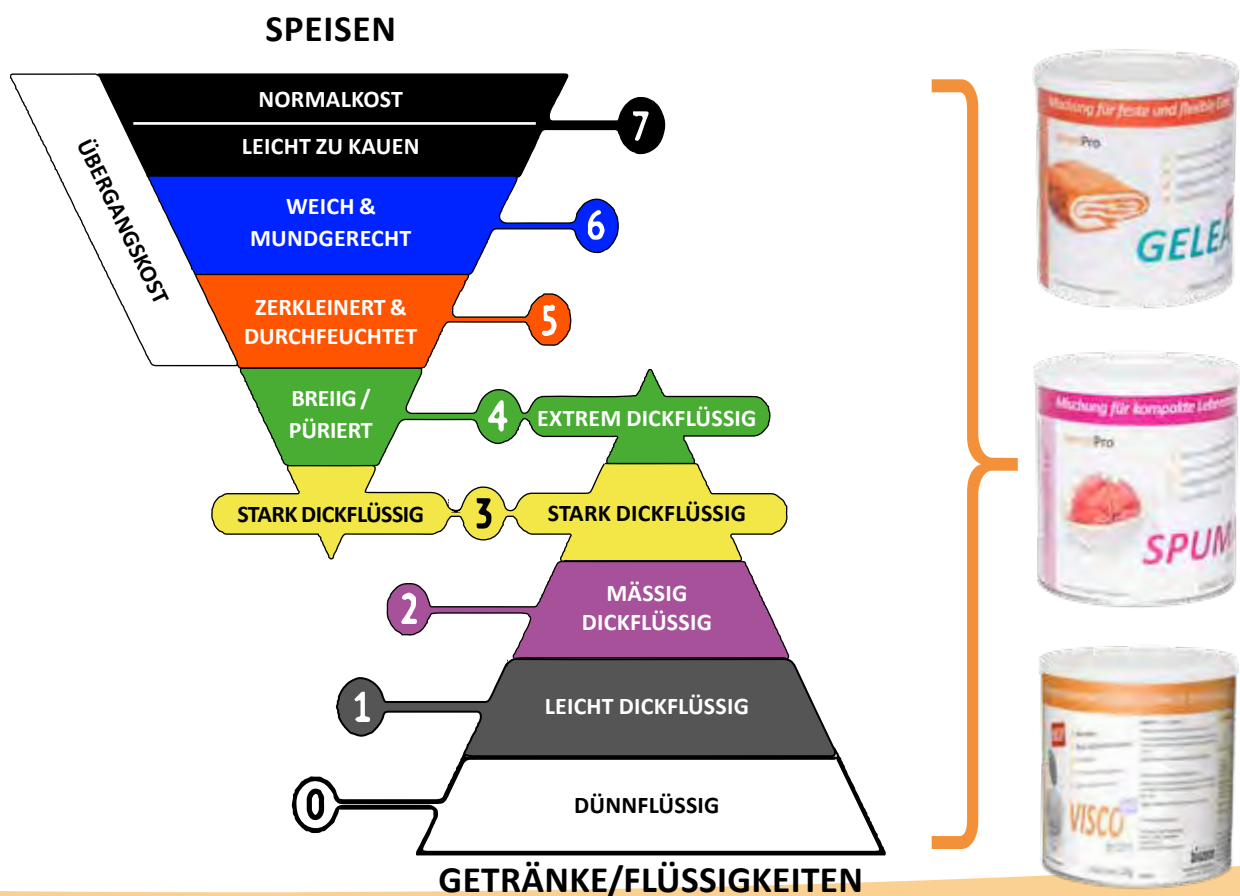
Unser smoothfood Konzept, welches klassische Zubereitungsarten mit Texturgebern verbindet, ermöglicht eine bedarfsgerechte Ernährung mit wenig Aufwand in der Herstellung.

Smoothfood und die von der biozoon GmbH entwickelten Produkte decken von Stufe 1 (schwere Dysphagie mit hohem Aspirationsrisiko: orale Ernährung unmöglich), mit Hilfe der sog. basalen Stimulation durch luftige Schäume, bis Stufe 4 (normale Nahrungsaufnahme möglich, ggf. Getränkeandickung notwendig) dabei alle Dysphagiestufen ab.

Dysphagie wird in einer alternden Gesellschaft ein immer wichtigeres Thema, welches sich unter anderem in der weltweiten Initiative zur Standardisierung der Dysphagiekost (IDDSI, www.iddsi.org) ausdrückt.

Mit den smoothfood Produkten ist es bereits heute möglich, alle dort angedachten Konsistenzstufen auf hohem ernährungsphysiologischen Niveau abzubilden.

IDDSI- Konsistenzstruktur



Copyright: The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative 2020
@ <https://iddsi.org/framework/>

Mit Hilfe unserer Produkte sind Sie in der Lage sämtliche Konsistenzstufen der Internationalen Dysphagie Diät-Standardisierungsinitiative (IDDSI) abzudecken

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

seneoPro[®]

- ✓ keine Gefahr der Aspiration
- ✓ schnelle und einfache Anwendung
- ✓ verwandelt jede Flüssigkeit in leichten, luftigen Schaum
- ✓ luftige Struktur sorgt für orale Geschmacksexplosion (AHA-Erlebnis)
- ✓ wiederaufschäumbar
- ✓ nahezu keine Flüssigkeitsaufnahme bei Befeuchtung des Mundraums
- ✓ vielfältige Einsatzmöglichkeiten (z.B. zur Mundhygiene)
- ✓ vegetarisch, vegan, gluten- und laktosefrei

**Schnell,
einfach,
intensiv**



AIR

instant

Luft mit Geschmack

für die basale Stimulation & Mundbefeuchtung für Personen, die enteral, parenteral oder PEG versorgt werden

Folgende Artikel sind erhältlich:

Artikel-Nr. 8050:

AirSet bestehend aus einer Membranpumpe, 2 Silikonschläuchen, 5 AirSticks und 5 Lochpipetten

Artikel-Nr. 8049:

Nachfüllpack 4er Silikonschläuche

Artikel-Nr. 8052:

Nachfüllpack 30er Lochpipetten

Artikel-Nr. 8053:

Nachfüllpack 90er Lochpipetten

Artikel-Nr. 10910:

Nachfüllpack 50er AirSticks

Artikel-Nr. 10911:

Nachfüllpack 100er AirSticks

Einfache Zubereitung:

Den Silikonschlauch an der Pumpe befestigen und anschließend eine Lochpipette am vorderen Ende des Schlauches aufstecken.

Ca. 50 ml Flüssigkeit (z.B. Saft, Suppe oder Mundwasser) in ein schmales hohes Glas geben, einen AirStick hinzufügen und das Ganze mit der Pipette umrühren, bis das Pulver vollständig gelöst ist. Nun die Pumpe starten und der Schaum entwickelt sich. Den Schaum anschließend mit einem Löffel abnehmen und dem Betroffenen zuführen.

1 Esslöffel Air-Schaum entspricht ca. 1 bis 2 ml Flüssigkeit.

Zutaten:

Emulgator **Soja Lecithin**, Maltodextrin

smoothfood

*moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit*

seneoPro[®]

- ✓ schnelle und einfache Anwendung
- ✓ für kalte und warme Schäume (bis 60°C)
- ✓ geschmacksneutral, für Zugabe zu verschiedensten Lebensmitteln
- ✓ vegetarisch, vegan, gluten-, laktose- und allergenfrei
- ✓ vielfältige Einsatzmöglichkeiten
- ✓ amylaseresistent
- ✓ standardisierte Dosierung (Dosierlöffel liegt bei)

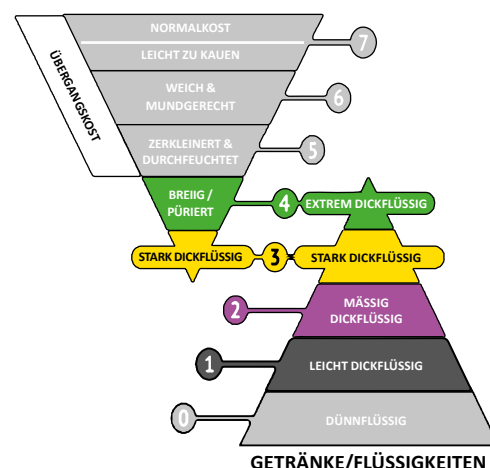


SPUMA instant

Spezialmischung

für die Herstellung von Schaumkost

IDDSI 1-4



Copyright: The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative 2020
@ <https://iddsi.org/framework/>

Folgende Gebindegrößen sind erhältlich:

Artikel-Nr. 6041:

110 g Dose (ca. 9 Liter flüssiges Lebensmittel oder 22 Liter Schaum) inkl. Dosierlöffel

Artikel-Nr. 6046:

1,5 kg Eimer (ca. 125 Liter flüssiges Lebensmittel oder 300 Liter Schaum) inkl. Dosierlöffel

Artikel-Nr. 6051:

10 kg Karton (ca. 800 Liter flüssiges Lebensmittel oder 2.000 Liter Schaum) inkl. Dosierlöffel

Zutaten:

Maltodextrin, Stabilisator Methylcellulose, Stabilisator Xanthan

Einfache Zubereitung

500 g (ml) Flüssigkeit (z.B. Saft, passierte Salate) oder 500 g passiertes (durch das Sieb gestrichene) Lebensmittel (z.B. Müsli, Kuchen, komplettes Frühstück) in einen Sahnesiphon oder eine Küchenmaschine geben. Anschließend 2 Dosierlöffel (DL) Spuma hinzufügen.

Im Siphon:

Siphon verschließen und gut schütteln bis sich das Pulver komplett auflöst. Anschließend 2 Sahnekapseln aufschrauben und das ganze 10 Minuten stehen lassen – fertig!

In der Küchenmaschine:

In der Küchenmaschine mit Schneebesen die Flüssigkeit ca. 15 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen bis eine sahnartige Konsistenz erreicht ist – fertig!

	Durchschnittliche Nährwerte		
	pro 100 g	pro DL (ca. 3 g)	%* pro DL (ca. 3 g)
Brennwert (kJ / kcal)	1178 / 282	35 / 8	0,4
Fett (g)	0,0	0,0	0,0
Davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,0	0,0	0,0
Kohlenhydrate (g)	48	1,4	0,6
Davon Zucker (g)	3,4	0,1	0,1
Ballaststoffe (g)	42,2	1,3	5,1
Eiweiß (g)	1,4	0,04	0,1
Salz (g)	0,4	0,01	0,2

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

seneoPro[®]

- ✓ stärkefrei
- ✓ einfach, schnell und sicher
- ✓ präzise Einstellung des Andickungsgrades
- ✓ kein Nachdicken
- ✓ nur 1 g auf 100 ml*
- ✓ 100 % transparent beim Andicken klarer Flüssigkeiten (z.B. Wasser, Tee, Säfte) ohne Trübung
- ✓ geschmacksneutral
- ✓ vegetarisch, vegan, gluten-,
laktose- und allergenfrei
- ✓ amylaseresistent
- ✓ gratis Umfülldosen bei Eimer und Kartongebinde

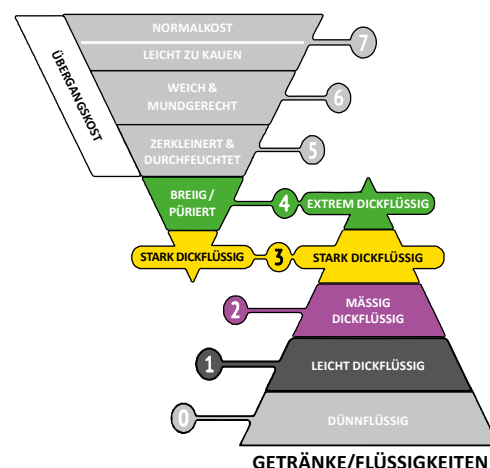


* für Sirup-Andickung

VISCO^{clear} instant

für das sichere Andicken von Speisen und Getränken

IDDSI 1-4



Copyright: The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative 2020
@ <https://iddsi.org/framework/>

Folgende Gebindegrößen sind erhältlich:

Artikel-Nr. 6056:

240 g Dose (reicht für ca. 24 Liter sirupartige Konsistenz) inkl. Dosierlöffel

Artikel-Nr. 6069:

3,6 kg Eimer (reicht für ca. 360 Liter sirupartige Konsistenz) inkl. Dosierlöffel + Umfülldose

Artikel-Nr. 6070:

18 kg Karton (reicht für ca. 1800 Liter sirupartige Konsistenz) inkl. Dosierlöffel + Umfülldose

Zutaten:

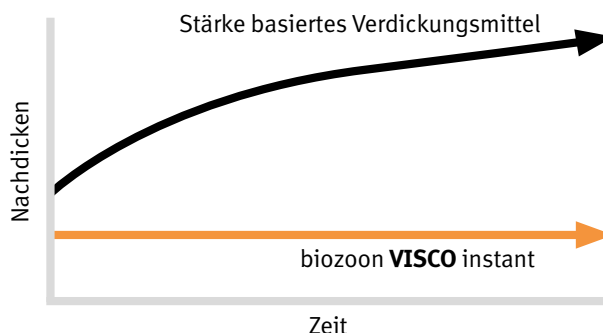
Maltodextrin, Verdickungsmittel Xanthan, Trägerstoff Erythritol

Zubereitung:

Je nach gewünschtem Andickungsgrad entweder 1 Dosierlöffel (sirup-artig), 2 Dosierlöffel (honig-artig) oder 3 Dosierlöffel (pudding-artig) in ein Glas geben.

Anschließend 100 ml Flüssigkeit hinzugeben und langsam umrühren bis das Pulver komplett gelöst ist. Das Ganze dann 2 bis 3 Minuten stehen lassen, bis sich die gewünschte Konsistenz eingestellt hat.

Kein Nachdicken!



Durchschnittliche Nährwerte			
	pro 100 g	pro DL klein (ca. 1 g)	%* pro DL klein (ca. 1 g)
Brennwert (kJ / kcal)	1251 / 299	13 / 3	0,2
Fett (g)	0,0	0,0	0,0
Davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,0	0,0	0,0
Kohlenhydrate (g)	59,5	0,6	0,3
Davon Zucker (g)	4,2	0,04	0,06
Ballaststoffe (g)	28,0	0,28	1,0
Eiweiß (g)	1,2	0,01	0,02
Salz (g)	3,3	0,03	0,7

** Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

smoothfood
moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

A close-up photograph of three different types of dumplings. On the left is a green dumpling with a swirled, ruffled texture. In the center are three white dumplings, each topped with a small amount of orange-brown seasoning. In the foreground are several bright orange, elongated dumplings with a smooth, glossy surface. The background is plain white.

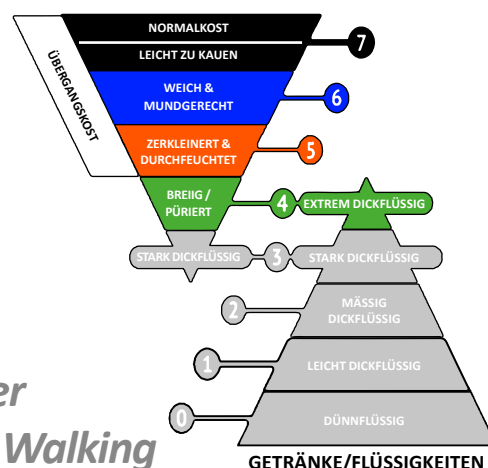
- ✓ schnelle und einfache Herstellung
- ✓ geeignet für Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst, Fruchtsäfte, Suppen etc.
- ✓ Gefrier- und Taustabilität (cook & chill)
- ✓ Endprodukt hitzestabil bis 80 °C
- ✓ vegetarisch, vegan, gluten-, laktose- und allergenfrei
- ✓ Regeneration im Konvektomat, Backofen oder Mikrowelle möglich
- ✓ standardisierte Dosierung (Dosierhilfe liegt bei)



GELEA ^{hot} instant

*für die Herstellung von konsistenz-definierter
pürierter und/oder passierter Kost & Eat by Walking*

IDDSI 4-7



Copyright: The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative 2020
@ <https://iddsi.org/framework/>

Folgende Gebindegrößen sind erhältlich:

Artikel-Nr. 6040:

150 g Dose (reicht für ca. 3,5 kg Endprodukt (50 bis 75 Nutzen)) inkl. Dosierlöffel

Artikel-Nr. 6045:

2 kg Eimer (reicht für ca. 50 kg Endprodukt (600 bis 750 Nutzen)) inkl. Dosierhilfe

Artikel-Nr. 6057:

15 kg Karton (reicht für ca. 375 kg Endprodukt (4500 bis 7500)) inkl. Dosierhilfe

Zutaten:

Maltodextrin, Geliermittel Agar-Agar, Verdickungsmittel Xanthan

Fleisch & Fisch:

Ca. 500 g gegartes Fleisch oder Fisch zusammen mit 500 g Flüssigkeit (Brühe, Fond, Soße) feinst pürieren. Anschließend ca. 40 g GELEAhot unterheben, für 2 – 3 Minuten durchkochen und in die Form geben. Mit dem Formendeckel in der Form verteilen.

Gemüse:

Ca. 500 g Gemüse (TK, blanchiert oder gegart) zusammen mit 500 g Flüssigkeit (Brühe, Fond, Soße) feinst pürieren. Anschließend ca. 40 g GELEAhot unterheben, für 2 – 3 Minuten durchkochen und in die Form geben. Mit dem Formendeckel in der Form verteilen.

Die gefüllten Formen im Kühlschrank auf Raumtemperatur abkühlen lassen (ca. 30 Minuten). Anschließend stürzen, regenerieren, servieren – fertig!

Durchschnittliche Nährwerte			
	pro 100 g	pro 40 g	%* pro 40 g
Brennwert (kJ / kcal)	1161 / 278	465 / 111	5,5
Fett (g)	0,0	0,0	0,0
Davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,0	0,0	0,0
Kohlenhydrate (g)	48,0	19,2	7,1
Davon Zucker (g)	3,4	1,4	1,6
Ballaststoffe (g)	41,3	16,5	55,0
Eiweiß (g)	0,9	0,4	0,8
Salz (g)	0,2	0,08	1,3

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

seneoPro[®]

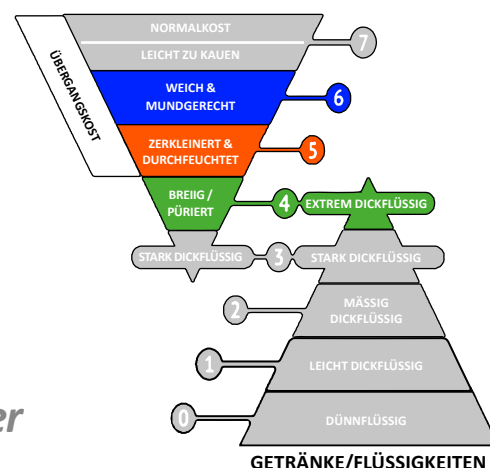


- ✓ schnelle und einfache Herstellung
- ✓ kein Aufkochen notwendig
- ✓ kalt einrühren & in Form gießen
- ✓ freeze & chill
- ✓ hitzestabil bis 115 °C
- ✓ vegetarisch, vegan, gluten-, laktose- und allergenfrei
- ✓ Regeneration im Konvektomat, Backofen oder Mikrowelle möglich
- ✓ standardisierte Dosierung (Dosierhilfe liegt bei)



GELEA^{cold} instant

IDDSI 4-6



Copyright: The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative 2020
@ <https://iddsi.org/framework/>

Geliermittel ohne Kochen

*für die Herstellung von konsistenz-definierter
pürierter und/oder passierter Kost*

Folgende Gebindegrößen sind erhältlich:

Artikel-Nr. 6061:

1,5 kg Eimer (reicht für ca. 37 kg Endprodukt (500 bis 800 Nutzen)) inkl. Dosierhilfe

Artikel-Nr. 6062:

10 kg Karton (reicht für ca. 250 kg Endprodukt (3200 bis 5800 Nutzen)) inkl. Dosierhilfe

Zutaten:

Maltodextrin, Geliermittel Methylcellulose, Geliermittel Carrageen, Verdickungsmittel Xanthan, Geliermittel Agar-Agar, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Säureregulator Calciumlactat

Zubereitung:

Fleisch & Fisch:

Ca. 700 g gegartes Fleisch oder Fisch zusammen mit 300 g Flüssigkeit (Brühe, Fond, Soße) feinst pürieren. Anschließend 40 g GELEAcold unterheben und mit Hilfe eines Einwegspritzbeutels in die Form geben und mit dem Formendeckel in der Form verteilen.

Gemüse:

Ca. 750 g Gemüse (TK, blanchiert oder gegart) zusammen mit 250 g Flüssigkeit (Brühe, Fond, Soße) feinst pürieren. Anschließend 30-40 g GELEAcold (je nach gewünschter Festigkeit) unterheben, mit Hilfe eines Einwegspritzbeutels in die Form geben und mit dem Formendeckel in der Form verteilen.

Die gefüllten Formen anschließend einfrieren (-18 °C). Die gefrorenen Stücke aus der Form stürzen und aus dem gefrorenen Zustand regenerieren – servieren – fertig!

Durchschnittliche Nährwerte			
	pro 100 g	pro 40 g	%* pro 40 g
Brennwert (kJ / kcal)	1179 / 282	471 / 113	5,6
Fett (g)	0,0	0,0	0,0
Davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,0	0,0	0,0
Kohlenhydrate (g)	49,3	19,7	7,6
Davon Zucker (g)	3,4	1,3	1,5
Ballaststoffe (g)	41,1	16,4	65,8
Eiweiß (g)	0,6	0,3	0,5
Salz (g)	0,4	0,1	2,5

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

seneoPro®

- ✓ basiert auf dem Brot und/oder Kuchen Ihrer Einrichtung
- ✓ Zergeht stückfrei im Mund
- ✓ Frühstück, Abendbrot sowie Kuchen als Dysphagiekost
- ✓ authentischer Brotgeschmack
- ✓ schnittfest und bestreichbar
- ✓ hoher Proteingehalt im Endprodukt
- ✓ vegetarisch



Soft und sicher

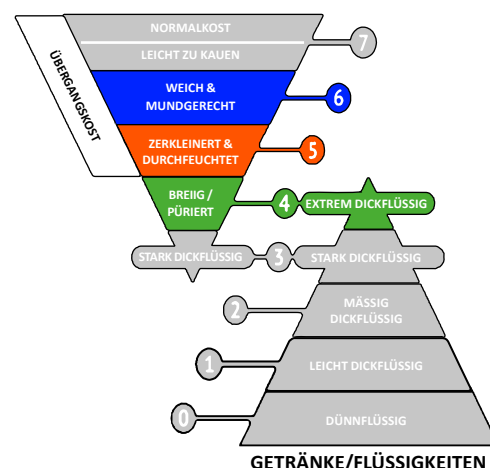


smooth Brot

Spezialfertigmischung

für ein leicht schluckbares Broterlebnis

IDDSI 4-6



Copyright: The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative 2020
@ <https://iddsi.org/framework/>

Folgende Gebindegrößen sind erhältlich:

Artikel-Nr. 6064:

1,6 kg Eimer
(ca. 8 Brote, ca. 160 Scheiben)

Artikel-Nr. 6065:

5 kg Eimer
(ca. 25 Brote, ca. 500 Scheiben)

Artikel-Nr. 6067:

15 kg Karton
(ca. 125 Brote, ca. 1500 Scheiben)

Einfache Zubereitung:

300 g grob zerkleinertes Brot für min. 20 Minuten in 700 g Wasser einweichen. Anschließend die Gesamtmasse ca. 30 Sekunden auf höchster Stufe stückfrei pürieren (vorzugsweise RobotCoupe Blixer o.ä.). 200 g der smooth-Brot-Mischung mit einem Schneebesen o.ä. unterheben.

Die fertige Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (z.B. Königs Kuchenform ca. 25x11x7 cm) geben und im Kombidämpfer bei 115 °C, 100 % Dampf, mit Folie abgedeckt, für ca. 1,5 Stunden aufbacken/ dämpfen. Nach der regulären Backzeit die Kerntemperatur überprüfen (mind. 90 °C). Ggf. Garzeit verlängern. Anschließend das fertige Brot in der Form auskühlen lassen, stürzen und servieren.

Zutaten:

Weizengluten, Maltodextrin, **Molkenproteinisolat**, Rapsfettpulver, Geliermittel Agar-Agar, Verdickungsmittel Xanthan



Durchschnittliche Nährwertangaben

	pro 100 g smoothbrot Mischung	pro 100 g ungesüßtem Weißbrot mit smoothbrot Mischung*	pro 100 g Rosinen- brot mit smoothbrot Mischung*	pro 100 g Graubrot mit smoothbrot Mischung*
Brennwert (kj/kcal)	1927/460	550/131	580/138	567/135
Fett (g)	17,6	3,2	3,2	3,2
davon ges. Fettsäuren (g)	14,9	2,5	2,5	2,5
Kohlenhydrate (g)	28,8	18,3	17,5	17
davon Zucker (g)	3,2	0,5	0,5	0,5
Ballaststoffe(g)	1,3	1	0,6	1
Eiweiß (g)	47,4	10,5	9,9	9,9
Salz (g)	<0,1	<0,01	<0,01	<0,01

*DGE Nährwert für die jeweilige Brotsorte angesetzt

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

seneoPro®

Neu:
Hochkalorisch -
OHNE Milch und Sahne

- ✓ kein Einfluss auf Geruch und Geschmack
- ✓ Nährstoffverteilung in Anlehnung an die DGE
- ✓ hochkalorische Anreicherung
- ✓ pro Portion mindestens 335 kcal
- ✓ in allen gängigen Getränken und Speisen einsetzbar (warm/kalt)



seneoforte®

Hochkalorische Mischung

zur Anreicherung von Getränken und Speisen

Folgende Gebindegrößen sind erhältlich:

Artikel-Nr. 6071:

1,2 kg Eimer (für ca. 17 Portionen)

Artikel-Nr. 6072 :

4 kg Eimer (für ca. 57 Portionen)

Artikel-Nr. 6074 :

15 kg Karton (für ca. 214 Portionen)

Einfache Zubereitung:

5 gestrichene Dosierlöffel der **seneoforte®** Mischung in ein großes Gefäß geben, mit 200ml Flüssigkeit aufgießen und mit einem Löffel stetig umrühren. Nach 3 - 5 Minuten Ruhezeit nochmal umrühren.

Oder 5 gestrichene Dosierlöffel der **seneoforte®** Mischung unter 200g Kartoffelpüree unterheben. Servieren !

Zutaten:

Maltodextrin, pflanzliches Fettpulver (Sonnenblume), **Molkenproteinisolat**, resistentes Dextrin, **Emulgator Sojalecithin**

seneoforte® Durchschnittliche Nährwertangaben	pro 100 g	pro 70 g (1 Portion)	70 g seneo- forte® + 200 ml Kaffee	70 g seneo- forte® + 200 ml Apfelsaft	70 g seneo- forte® + 200 ml Gemüse Bouillon	70 g seneo- forte® + 200 ml Kartoffelpüree
Brennwert (kJ/kcal)	2010/479	1407/335	1409/339	1818/433	1465/359	2243/535
Fett (g)	19,6	13,7	13,7	13,9	13,8	17,3
davon ges. Fettsäuren(g)	2,2	1,5	1,5	1,7	1,5	3,1
Kohlenhydrate	61,1	42,7	42,8	67,1	44,4	59,2
davon Zucker (g)	3,6	2,5	2,5	25,3	3,4	5,3
Ballaststoffe (g)	1,7	1,2	1,2	1,4	1,2	3,8
Proteine (g)	13,4	9,4	9,6	9,5	11,1	13,0
Salz (g)	<0,01	0,0	0,0	0,0	6,6	1,2

*DGE Nährwert für die jeweiligen Lebensmittel angesetzt, nach DGEM e.V. hochkalorische Anreicherung

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

seneoPro[®]

Neu:
Hochkalorisch -
OHNE Milch und Sahne

- ✓ **Andickung und Anreicherung in Einem**
- ✓ **Andickungsstufe: honigartig**
- ✓ **Nährstoffverteilung in Anlehnung an die Empfehlungen der DGE**
- ✓ **Pro Portion mindestens 326 kcal**
- ✓ **In allen Flüssigkeiten anwendbar***
- ✓ **Funktioniert besonders gut in Fruchtsäften**



* bei Anwendung in warmen oder heißen Flüssigkeiten ist ein Nachdicken möglich.

seneoforte® plus

Hochkalorische Mischung

zur Anreicherung von Getränken und Speisen

Folgende Gebindegrößen sind erhältlich:

Artikel-Nr. 6080:

1,2 kg Eimer

PZN: 18822263

Artikel-Nr. 6081:

4 kg Eimer

PZN: 18822257

Artikel-Nr. 6082:

15 kg Karton

PZN: 18822240

Einfache Zubereitung:

5 gestrichene Dosierlöffel der **seneoforte®plus** Mischung in ein großes Gefäß geben, mit 200ml Flüssigkeit aufgießen und mit einem Löffel stetig umrühren. Nach 3 - 5 Minuten Ruhezeit nochmal umrühren.

Zutaten:

Maltodextrin, pflanzliches Fettpulver (Sonnenblume), **Molkenproteinisolat**, modifizierte Kartoffelstärke, resistentes Dextrin, Verdickungsmittel Methylcellulose, Emulgator **Sojalecithin**

seneoforte®plus Durchschnittliche Nährwertangaben	pro 100 g	pro 70 g (1 Portion)	70 g seneo forte®plus + 200 ml Eiskaffee	70 g seneo forte®plus® + 200 ml Apfel- saft	70 g seneo forte®plus + 200 ml Eistee
Brennwert (kJ/kcal)	1958/466	1370/326	1845/442	1776/422	1606/382
Fett (g)	17,6	12,3	15,1	12,7	12,3
davon ges. Fettsäuren(g)	2,0	1,4	3,2	1,6	1,4
Kohlenhydrate	63,8	44,7	61,3	66,9	58,1
davon Zucker (g)	3,0	2,1	17,9	21,3	15,5
Ballaststoffe (g)	2,2	1,6	2,2	2,0	1,6
Proteine (g)	12,1	8,5	14,3	8,9	8,5
Salz (g)	0,06	0,0	0,4	0,0	0,1

*DGE Nährwert für die jeweiligen Lebensmittel angesetzt, nach DGEM e.V. hochkalorische Anreicherung

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

seneoPro®

Neu:
Hochkalorisch -
OHNE Milch und Sahne

- ✓ **Erstattungsfähig**
- ✓ **Kein Einfluss auf Geruch und Geschmack**
- ✓ **Makronährstoffverteilung in Anlehnung an die DGE**
- ✓ **Hochkalorische Anreicherung**
- ✓ **Pro Portion mindestens 324kcal**
- ✓ **In allen gängigen Getränken und Speisen einsetzbar (warm [bis 60°C]/kalt)**



seneoforte®complete Durchschnittliche Mikronährstoffe	pro 100 g	pro 70 g (1 Portion)
Vitamin A	678,03µg RE	474,62µg RE
Vitamin D	7,63µg	5,34µg
Vitamin K	63,57µg	44,50µg
Vitamin C	77,05mg	53,93mg
Thiamin (Vitamin B1)	1,02mg	0,71mg
Riboflavin (Vitamin B2)	1,29mg	0,90mg
Vitamin B6	1,29mg	0,90mg
Niacin	6,78mg NE	4,75mg NE
Folsäure	154,10µg	107,87µg
Vitamin B12	3,00µg	2,10µg
Panhotensäure	3,00mg	2,10mg
Biotin	26,01µg	18,20µg
Vitamin E	5,32mg α-TE	3,72mg α-TE
Natrium	255,82mg	179,07mg
Chlorid	308,20mg	215,74mg
Kalium	385,24mg	269,67mg
Calcium	616,39mg	431,47mg
Phosphor	269,67mg	188,77mg
Magnesium	72,23mg	50,56mg
Jod	57,79µg	40,45µg
Selen	26,97µg	18,88µg
Chrom	15,41µg	10,79µg
Molybdän	19,26µg	13,48µg
Eisen	5,40mg	3,78mg
Zink	3,85mg	2,70mg
Kupfer	385,40µg	269,78µg
Mangan	0,77mg	0,54mg

Zutaten:

Maltodextrin, pflanzliches Fettpulver (Sonnenblume), **Molkenproteinisolat**, resistentes Dextrin, Emulgator **Sojalecithin**, Calciumchlorid, Dicalciumphosphat, Calciumcarbonat, Kaliumcitrat, Dinatriumphosphat, Eisen-diphosphat, Natriumcarbonat, Vitamin C, Magnesiumoxid, Nicotinamid, Vitamin E, Zinkoxid, Panthotensäure, Vitamin B2, Vitamin B6, Vitamin B1, Mangansulfat, Vitamin A, Kupfergluconat, Folsäure, Vitamin K, Kaliumiodat, Natriumselenat, D-Biotin, Natriummolybdat, Chrom-III-Chlorid, Vitamin D3, Vitamin B12



seneoforte® complete

Hochkalorische Mischung

zur Anreicherung von Getränken und Speisen

Folgende Gebindegrößen sind erhältlich:

Artikel-Nr. 6077:

1,2 kg Eimer

PZN: 18817753

Artikel-Nr. 6078:

4 kg Eimer

PZN: 18817776

Artikel-Nr. 6079:

15 kg Karton

PZN: 18817807

Einfache Zubereitung:

5 gestrichene Dosierlöffel der **seneoforte® complete** Mischung in ein großes Gefäß geben, mit 200ml Flüssigkeit aufgießen und mit einem Löffel stetig umrühren. Nach 3 - 5 Minuten Ruhezeit nochmal umrühren.

Oder 5 gestrichene Dosierlöffel der **seneoforte® complete** Mischung unter 200g Kartoffelpüree unterheben. Servieren!

seneoforte® complete Durchschnittliche Nährwertangaben	pro 100 g	pro 70 g (1 Portion)	70 g seneoforte® complete + 200 ml Kaffee	70 g seneoforte® complete + 200 ml Apfelsaft	70 g seneoforte® complete + 200 ml Gemüse Bouillon	70 g seneoforte® complete + 200 ml Kartoffelpüree
Brennwert (kJ/kcal)	1937/462	1356/324	1373/328	1762/420	1389/332	2093/500
Fett (g)	18,8	13,2	13,2	13,6	13,4	18,8
davon ges. Fettsäuren(g)	2,1	1,5	1,5	1,7	1,5	2,7
Kohlenhydrate davon Zucker (g)	58,8 3,3	41,2 2,3	41,8 2,3	64,0 21,5	42,4 2,3	71,2 3,3
Ballaststoffe (g)	2,1	1,4	1,4	1,8	1,4	4,0
Proteine (g)	12,9	9,0	9,4	9,8	9,6	12,4
Salz (g)	0,64	0,45	0,46	0,47	2,45	1,55

*DGE Nährwert für die jeweiligen Lebensmittel angesetzt, nach DGEM e.V. hochkalorische Anreicherung

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

[illegible]

-

[illegible]

PROTEIN_{plus}

Hochwertiges, instantisiertes Molkenproteinisolat für die Eiweißanreicherung von Speisen & Getränken

Folgende Gebindegrößen sind erhältlich:

Artikel-Nr. 6044:

190 g Dose (bis zu 38 Portionen*)

Artikel-Nr. 6052:

1,2 kg Eimer (bis zu 240 Portionen*)

Artikel-Nr. 6053:

3,5 kg Eimer (bis zu 700 Portionen*)
+ Umfülldose

Artikel-Nr. 6068:

15 kg Karton (bis zu 3000 Portionen*)
+ Umfülldose

*bei Anreicherung der Speisen mit
5 g PROTEINplus)

Anwendung:

Je nach Eiweißbedarf in kalte und / oder warme Speisen und Getränke einrühren. Ein gehäufte Esslöffel (ca. 5 g) entspricht ca. 4,5 g hochwertigem Eiweiß.

Die tägliche Gesamtmenge PROTEINplus richtet sich nach dem individuellen Bedarf des Betroffenen und der gültigen Diätvorschrift.

Zutaten:

Molkenproteinisolat (max. 1% Laktose),
Emulgator **Soja Lecithin**

	Durchschnittliche Nährwerte		
	pro 100 g	pro gehäufte Esslöffel (ca. 5 g)	%* pro gehäufte Esslöffel (ca. 5 g)
Brennwert (kJ / kcal)	1556 kJ / 372 kcal	77 / 18	0,91
Fett (g)	0,9	0,05	0,10
Davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,3	0,15	0,75
Kohlenhydrate (g)	3,0	0,15	0,05
Davon Zucker (g)	1,2	0,06	0,06
Eiweiß (g)	89,0	4,45	8,90
Salz (g)	0,65	0,03	0,50

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

seneoPro®

- ✓ hervorragend löslich
- ✓ einrühren in kalte oder warme Speisen & Getränken
- ✓ geschmacksneutral
- ✓ vegetarisch, vegan, gluten-, laktose- und allergenfrei
- ✓ Energie in konzentrierter Form durch sofortige Verstoffwechselung
- ✓ gratis Umfülldosen bei Eimer und Kartongebinde



MALTO

plus

Maltodextrin

für die Energieanreicherung von Speisen & Getränken

Folgende Gebindegrößen sind erhältlich:

Artikel-Nr. 6039:

300 g Dose (bis zu 33 Portionen*)

Artikel-Nr. 6050:

1,3 kg Eimer (bis zu 144 Portionen*)

Artikel-Nr. 6049:

4 kg Eimer (bis zu 444 Portionen*)

+ Umfülldose

Artikel-Nr. 6063:

25 kg Karton (bis zu 2778 Portionen*)

+ Umfülldose

Anwendung:

Je nach Energiebedarf in kalte und / oder warme Speisen und Getränke einrühren. Ein gehäufte Esslöffel (ca. 9 g) entspricht ca. 147 kJ/ 35 kcal.

Die tägliche Gesamtmenge MALTOplus richtet sich nach dem individuellen Energiebedarf des Betroffenen und der gültigen Diätvorschrift.

Zutaten:

Maltodextrin (DE-Wert 19)

*bei Anreicherung der Speisen mit 9 g MALTOplus

Durchschnittliche Nährwerte			
	pro 100 g	pro gehäufte Esslöffel (ca. 9 g)	%* pro gehäufte Esslöffel (ca. 9 g)
Brennwert (kJ / kcal)	1635 / 385	147 / 35	1,7
Fett (g)	0	0,0	0,0
Davon gesättigte Fettsäuren (g)	0	0,0	0,0
Kohlenhydrate (g)	96	8,6	3,3
Davon Zucker (g)	6,7	0,6	0,7
Ballaststoffe (g)	0	0	0
Eiweiß (g)	< 0,2	< 0,02	0,03
Salz (g)	< 0,01	< 0,01	< 0,01

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

smoothfood Formen

Formen aus 100% lebensmittelechtem Silikon

für die authentische Präsentation Ihrer pürierten und/oder passierten Kost



- ✓ attraktive Mahlzeitenpräsentation
- ✓ dank des Deckels entfällt das Arbeiten mit Spachtel und Folie
- ✓ Deckel schützt vor Gefrierbrand und Hautbildung
- ✓ Mahlzeiten mit wenig Aufwand auf Vorrat produzierbar
- ✓ stapelbar
- ✓ temperaturbeständig von -40 bis 230 °C
- ✓ einfache Reinigung in der Spülmaschine
- ✓ Formengröße und -gewicht: L 240 x B 290 x H 28 mm (1/2 GN), 430 bis 540 g

Pürierte- und passierte Kost einmal anders !

Die smoothfood Formen bestehen aus hochwertigem, lebensmittelechtem Silikon und sind spülmaschinengeeignet. Zu jeder Form gehört ein passender Silikon-Deckel zur Vermeidung von Gefrierbrand und Hautbildung.



Artikel Nr. 8100
Brokkoli m. Deckel
(6 Nutzen à 45 g)



Artikel Nr. 8101
**Babymöhren
m. Deckel**
(6 Nutzen à 50 g)



Artikel Nr. 8102
**Grüne Bohnen
m. Deckel**
(6 Nutzen à 50 g)



Artikel Nr. 8103
Erbsen m. Deckel
(6 Nutzen à 50 g)



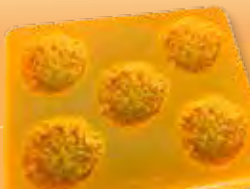
Artikel Nr. 8104
**Hähnchenbrust
m. Deckel**
(6 Nutzen à 60 g)



Artikel Nr. 8105
Fischfilet m. Deckel
(4 Nutzen à 90 g)



Artikel Nr. 8106
Kotelett m. Deckel
(4 Nutzen à 90 g)



Artikel Nr. 8113
Reis m. Deckel
(5 Nutzen à 45 g)



Artikel Nr. 8107
**Bratenscheibe
m. Deckel**
(4 Nutzen à 90 g)



Artikel Nr. 8108
Bratwurst m. Deckel
(8 Nutzen à 65 g)



Artikel Nr. 8109
Hähnchenschenkel
(8 Nutzen à 45-50 g)



Artikel Nr. 8110
Gulasch m. Deckel
(5 Nutzen à 75 g)



Artikel Nr. 8111
Kürbis m. Deckel
(6 Nutzen à 45 g)



Artikel Nr. 8112
Spinat m. Deckel
(6 Nutzen à 65 g)



Artikel Nr. 8114
Spaghetti m. Deckel
(5 Nutzen à 55 g)

Unsere 7 neuen smoothfood Formen

Formen aus 100% lebensmittelechtem Silikon

für die authentische Präsentation Ihrer pürierten und/oder passierten Kost



Artikel Nr. 8115
Brokkoli, groß
m. Deckel
(12 Nutzen à 55 g)



Artikel Nr. 8116
Babymöhren, groß
m. Deckel
(12 Nutzen à 55 g)



Artikel Nr. 8117
Fischfilet, groß
m. Deckel
(6 Nutzen à 70 g)



Artikel Nr. 8118
Halbkugel, klein
m. Deckel
(48 Nutzen à 10 g)



Artikel Nr. 8119
Halbkugel, groß
m. Deckel
(30 Nutzen à 20 g)



Artikel Nr. 8129
Fruchtscheiben
m. Deckel
(24 Nutzen à 20 g)



Artikel Nr. 8070
Kuchenstücke
(8 Nutzen à 150 g)

Jetzt mit mehr
Nutzen!

Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

* Die Halbkugelformen sind auch super für kleine Kekse, Kuchen, Pfeffernüsse, Obst und auch Rosenkohl geeignet

** auch für Erbsenschoten, saure Gürkchen, Oktopus oder Garnelen geeignet