

# EMOTION FOOD COMPANY

# Mise en Place

1. Bereiten Sie die verschiedenen festen und flüssigen Zutaten vor, das Easy-Base+, sowie die Formen



2. Wiegen Sie die verschiedenen Elemente



3. Wenn Sie keine beheizbare  
Küchenmaschine haben, geht es ganz  
einfach: Easy-Base+ raspeln oder  
vermahlen und bis zu 5 Tage im  
Kühlschrank aufbewahren.



# Zubereitung im Kochtopf

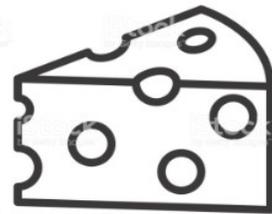
1. Erhitzen Sie die Milch und geben Sie das Easy-Base+ Pulver hinzu. Beim Erhitzen rühren.



2. Sobald die Milch heiss ist – fast aufkochen lassen – muss das EB+ geschmolzen werden. Um sicher zu gehen, machen Sie den Löffeltest: Tauchen Sie einen Löffel in die Flüssigkeit und kontrollieren Sie den Löffelrücken. Es dürfen keine Gelpartikel sichtbar sein.



3. Den Ziegenkäse hinzufügen und mixen, bis die gewünschte Textur erreicht ist.



4. In die Formen giessen. Abkühlen.



# Zubereitung mit der beheizbaren Küchenmaschine

1. In die beheizbare Küchenmaschine die Milch und das Easy-Base geben und unter Erhitzen mixen.



2. Sobald die Milch heiss ist - ca. 95 bis 98° – muss das EB+ geschmolzen werden. Um sicher zu gehen, machen Sie den Löffeltest: Tauchen Sie einen Löffel in die Flüssigkeit und kontrollieren Sie den Löffelrücken. Es dürfen keine Gelpartikel sichtbar sein.



3. Den Ziegenkäse hinzufügen und kalt mixen, bis die gewünschte Textur erreicht ist.



4. In die Formen giesen. Kühlen.



# Ergebnis

Nach dem Abkühlen den texturierten Ziegenkäse aus der Form nehmen.



Käseplatte – Ziegenkäse, Gruyère  
und Camembert – mit Brot,  
Essiggürkchen und Oliven.



# Zusammenfassung des Vorgangs



Lebensmittel und Flüssigkeit wiegen, alles unter Erhitzen mischen, damit das EB+ aktiviert wird



In Formen giessen, abkühlen, und an die Bewohnerinnen und Bewohner servieren

# Neue Etiketten



# EASY-BASE +

**Verdickungs- & Geliermittel für den Nährstoffbedarf bei Dysphagie**  
**Thickener & Gelling agent for nutritional needs in case of dysphagia**

## Anwendungsempfehlung

**Mit einer beheizbaren Küchenmaschine:** Die Zutaten und das Easy-Base+ in die Küchenmaschine geben. Alles bei ca. 100°C mixen, bis das Texturierungsmittel vollständig geschmolzen ist.

**Ohne Küchenmaschine:** Die Zutaten vermischen und das vorab geschnittene oder geraspelte Easy-Base+ im Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Sicherstellen, dass das Easy-Base+ richtig geschmolzen ist: Es dürfen keine Partikel mehr sichtbar sein. Alles in eine Form gießen und abkühlen lassen.

Aus der Form nehmen und bei 85°C, 50% Luftfeuchtigkeit (gewerblicher Ofen) mit Folie zugedeckt regenerieren.

## Lager- und Aufbewahrungsbedingungen.

Sterilisiertes Produkt an einem trockenen und kühlen Ort lagern (max. 3 Jahre). Nach dem Öffnen maximal 72 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

**Wichtiger Hinweis:** Das Produkt muss unter ärztlicher Aufsicht verwendet werden und darf nicht als Nährstoffquelle verwendet werden.

**Zutatenliste:** Wasser, Agar, Xanthan, Johannisbrot, Guar, Konjakwurzel

## Hergestellt von

Emotion Food Company SA  
Longemalle 21 – CH 1020 Renens  
[www.emotionfood.ch](http://www.emotionfood.ch)

## Usage Tips

**With heating robot:** put the ingredients and Easy base+ in the robot. Mix everything at around 100°C until the texturizer has completely melted.

**Without heating robot :** mix the ingredients, cut or grate Easy Base+ and let it melt down in a saucepan. Make sure that Easy base+ is properly melted and well mixed with your other ingredients, no particles should be visible. Then pour it into a mold of your choice and let it cool down. Finally, unmold, film and regenerate your meal at 85° C, 50% humidity (professional ovens).

**EMOTION**  
FOOD COMPANY

Durchschnittliche Nährwerte	Pro 100g
Energiewert	68 Kcal - 288kJ
Fett (g)	1,0
- davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,5
Kohlenhydrate (g)	14,5
- davon Zucker (g)	0,3
Proteine (g)	0,3
Salz (g)	0,13

**Chargennummer:**  
**Mindestens haltbar bis:**

## Storage and Conservation

Sterilized product to be stored in a cold and dry place (3 years maximum). Once opened keep in the fridge for 72 hours max.

**Important Notice:** must be used under medical supervision and it cannot be used as the sole nutrition source

**List of ingredients:** water, agar, garofa, locust bean, konjac

**Nettogewicht**

2,4 kg  
(30 x 80 g)



# Verwendung von Easy-Base+

## Lösungen bei Dysphagie

Die Nahrungsmittel müssen gekocht werden. Die Kochmethode beeinflusst nur die Flüssigkeitsmenge, die nach dem Kochen im Produkt übrig bleibt, und kann daher die Zugabemenge von +/- 10-20% variieren lassen. Nach dem Kochen gilt das Gewicht der Speisen als Nettogewicht. Wasser kann durch Milch, Rahm, Kochsäfte oder Bouillon ersetzt werden. Die Qualität der Textur hängt von der Wassermenge ab, die in der Mischung enthalten ist. Fettige Mischungen ergeben spröde und instabile Gele.

Fingerfood-kompatibel:

<b>Fleisch und Fisch (warm)</b>		<b>Kalte Früchte (Äpfel, Pflaumen, Ananas, Waldbeeren)</b>
Gekochte Masse	500g	Obst 800g
Flüssig	500g	Kochwasser oder -saft 200g
Easy-Base+	80g	Easy-Base+ 50g

<b>Gemüse (warm)</b>	<b>Karotten, Zucchini</b>	<b>Sellerie, Pilze</b>	<b>Brokkoli, Mais</b>
Gekochtes Gemüse	700g	500g	600g
Flüssig	300g	500g	400g
Easy-Base+	80g	80g	80g

<b>Hülsenfrüchte und Obst (warm)</b>	<b>Erbsen, Linsen, weisse Bohnen</b>	<b>Gartenerbsen</b>
Hülsenfrüchte oder Obst	500g	600g
Kochwasser	500g	400g
Easy-Base	80g	80g

### Gut zu wissen:

- Die Texturqualität hängt von der Flüssigkeitsmenge ab. Eine zu lange Erwärmung führt zur Wasserverdampfung und verändert die endgültige Textur.
- Ein mit Easy-Base+ verarbeitetes Produkt regeneriert sich bei maximal 85°C.

- Die endgültige Textur sollte der Textur eines Flans oder Caramelköppli nahe kommen.
- Körnung:
  - Gehackte Textur > 0.5cm
  - Pürierte Textur > 0.3cm
  - Gemahlene Textur > 0.1cm
- *Kalte Texturen:* bei schwerer Dysphagie erhält man ein sehr weiches Gel, indem man 40g Easy-Base+ benutzt. Diese Textur ist nicht Fingerfood-kompatibel.
- *Geraspelte Texturen:* Easy-Base+ wird üblicherweise bei 90g warm und 50g kalt dosiert.
- *Fingerfood:* Sie können Ihr Ausgangsgewicht von 50g oder 80g um ca. 10% erhöhen, wenn die Textur nicht fest genug erscheint. Diese Dosierung erleichtert das Greifen der Lebensmittel. (Achtung: 90g gibt eine feste Textur.)
- *Die Gelstärke liegt zwischen 40g und 90g pro Kilo.*
- *Tiefkühlung:* Das Easy-Base-Texturierungsmittel kann einzeln tiefgekühlt werden. Die texturierte Masse kann ebenfalls tiefgekühlt werden, wenn sie im Voraus zubereitet wurde. Beim Auftauen müssen Sie die Mischung zum Siedepunkt bringen, dann in die Formen Ihrer Wahl giessen, abkühlen und schliesslich nach üblichen Hygienevorschriften regenerieren.

### Tipps:

- Führen Sie den Löffeltest durch, um ein vollständiges Schmelzen von Easy-Base+ zu überprüfen: Beim Eintauchen in die Zubereitung darf auf der Rückseite des Löffels nichts mehr kleben.
- Bei fettigen und proteinreichen Produkten homogenisiert ein wenig Xantacorn (oder Xanthan-Gummi) die Zubereitung und stabilisiert die Emulsion.
- Sobald das Geliemittel geschmolzen ist, geben Sie ein paar Tropfen Ihrer Zubereitung auf eine Edelstahl-Arbeitsfläche und prüfen Sie, ob Sie den Tropfen mit dem Nagel schieben können. Wenn ja, ist die Gelerung gut und Sie können zum nächsten Schritt übergehen.
- Es ist wichtig, dass Sie Ihre Zubereitungen vor dem Temperaturanstieg auf ca. 85°C mit 50% Luftfeuchtigkeit (Profi-Ofen) mit Frischhaltefolie verpacken. Stechen sie die Plastikfolie mehrmals ein, um zu vermeiden, dass Ihre Zubereitung während der Regeneration zerquetscht wird. Wenn Sie keinen professionellen Ofen haben, können Sie eine Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen, wenn die Temperatur steigt.

# Easy-Base+

*Lösungen bei Dysphagie*

Technische  
Eigenschaften des  
Texturierungsmittels

SEHR  
EINFACH ZU  
BENUTZEN

- Ein 100% **pflanzliches** Geliermittel, **gebrauchsfertig** und **einfach** zu verwenden (bestehend aus Algen und Bohnen)
- Garantiert gelungene Texturen
- Geschmacksneutral (verändert den Geschmack der Grundzubereitung nicht)
- Für Kalt- und Warmgebrauch geeignet
- Perfekt für Salziges und Süßes geeignet
- Hohe Stabilität bis 85°C
- Passend für alle Zubereitungsarten
- Ideal für Fingerfood
- Körnung und Viskosität nach internationaler Nomenklatur („gehackt – püriert – gemahlen“), IDDSI Stufen 3, 4 und 5

Ein pragmatischer  
und globaler  
Ansatz

- Individuelle Lösung für Patienten mit multiplen Störungen
- Respekt der Kulturen und Konfessionen (100% pflanzliches Texturierungsmittel)
- Wiedereinführung verbotener Lebensmittel
- Autonomie der Patienten während der Mahlzeiten
- Bekämpfung aller Formen von Diskriminierung rund um die Mahlzeit (Gerechtigkeit, Würde)
- Förderung der Einnahme der Mahlzeiten und daher Bekämpfung der Mangelernährung
- Förderung der angepassten Protein-Energiezufuhr (Rezepte, Instrumente, Anreicherungsöglichkeiten)
- Förderung des Vergnügens am Tisch
- Vereinigung von Patienten, Bewohner, Teams und Familien rund um ein wohlwollendes Projekt

*Getrocknete  
Tomaten in  
veränderter Textur  
dank Easy-Base*



# Technische Daten von Easy-Base+

Emotion Food Company®

Geliermittel (Texturierungsmittel-Zubereitung)

**Produktname:** Easy-Base+ Geliermittel

**Code:** EB+

**Chargennummer:** siehe Verpackung

**Verbrauchsdatum:** siehe Verpackung

## Beschreibung des Unternehmens und des Verfahrens:

Von Emotion Food Company SA entwickeltes Geliermittelpräparat, welches durch Mischen von Algen- und Samenextrakten gewonnen wird.

**Aufbewahrung:** Sterilisiertes Produkt. Kühl und trocken während 12 Monaten haltbar.

Dieses Produkt, das für Gemeinschaftsküchen bestimmt ist, wird zur Zubereitung von Mahlzeiten für Menschen mit Dysphagie oder Kau- und/oder Schluckproblemen verwendet.

Bei der Zubereitung der Lebensmittel wird das Geliermittel geschmolzen und in die gekochte und gemixte Zutatenmischung gegeben. Danach wird die Mischung abgekühlt. Die so erhaltenen Speisen können kalt oder warm serviert werden. Regenerieren bei einer Temperatur von max. 85°C.

Die Benutzerfreundlichkeit der Geliermittel-Mischung erlaubt eine schnelle Zubereitung und bietet dem Küchenteam flexible und vielfältige Einsatzmöglichkeiten.

**Produktionsort:** Schweiz

**Verpackung:** Kapseln zu 80g. 30 Kapseln pro Karton. 182 Kartons pro Palette.

**Anwendung:** zur Verwendung in Lebensmitteln - maximal 90g/kg

**Zusammensetzung:** Wasser, Agar, Xanthan, Carob, Guar, Konjak.

**Ernährungswert:** pro 100g

- |                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| • Energiewert                 | 68kcal / 288kJ |
| • Proteingehalt               | 0.3 g          |
| • Kohlenhydratgehalt          | 14.5 g         |
| • davon Zucker                | 0.3 g          |
| • Fettgehalt                  | 1 g            |
| • davon gesättigte Fettsäuren | 0.5 g          |
| • Salzgehalt                  | 0.13 g         |

**Organoleptische Eigenschaften:**

- **Aussehen:** glänzende und durchscheinende Masse, glatt, homogen, ohne Klumpen
- **Farbe:** Beige
- **Färbemittel, Aromen:** keine
- **Konservierungsmittel:** keine

**Mikrobiologie:**

- Gesamtkeimzahl < 1'000 KBE/g
- Gesamtkoliforme Bakterien < 10 KBE/g
- Schimmel < 100 KBE/g
- Hefen < 1'000 KBE/g