

The background of the image features three triangular slices of watermelon arranged horizontally. The slice on the left is red, the middle one is white, and the one on the right is orange. A black fork is positioned diagonally across the middle white slice. A small orange oval is located below the letter 'O' in the word 'EMOTION'.

EMOTION

FOOD COMPANY

Vorbereitung

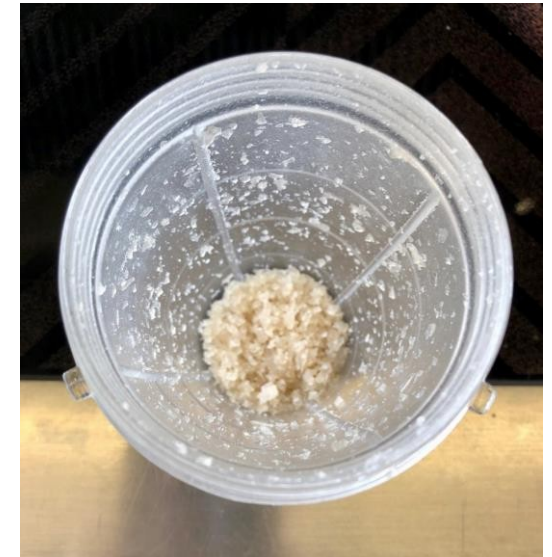
1. Bereiten Sie die verschiedenen festen und flüssigen Zutaten sowie Easy-Base+ und die Formen vor.



2. Wiegen Sie die verschiedenen Zutaten ab.



3. Wenn Sie keine Küchenmaschine mit Heizfunktion haben, machen Sie es sich einfach! Reiben oder pulverisieren Sie Easy-Base+ und bewahren Sie es bis zu 5 Tage im Kühlschrank auf.



Zubereitung im Topf

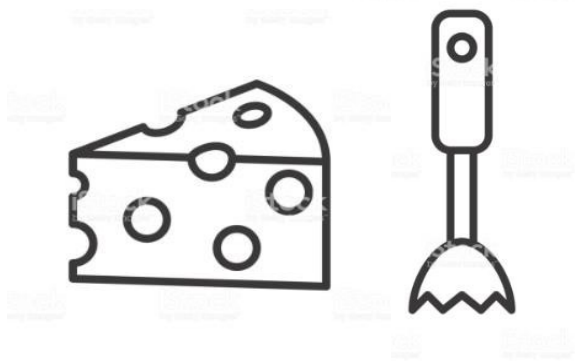
1. Erhitzen Sie die Milch und fügen Sie das Easy-Base+-Pulver hinzu. Rühren Sie während des Erhitzens um.



2. Sobald die Milch heiß ist – fast kochend – muss die EB+ geschmolzen sein. Um sicherzugehen, machen Sie den Löffeltest: Tauchen Sie einen Löffel in die Flüssigkeit und schauen Sie auf die Rückseite. Es dürfen keine Gelpartikel sichtbar sein.



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



4. In die Formen gießen. Abkühlen lassen.



Zubereitung mit einem Heizroboter

1. Geben Sie die Milch und die Easy-Base in die Küchenmaschine und mixen Sie alles unter Erhitzen.



2. Sobald die Milch heiß ist – etwa 95 bis 98 °C – muss das EB+ geschmolzen sein. Um sicherzugehen, machen Sie den Löffeltest: Tauchen Sie einen Löffel in die Flüssigkeit und schauen Sie auf die Rückseite. Es dürfen keine Gelpartikel sichtbar sein.



3. Fügen Sie den Ziegenkäse hinzu und mixen Sie alles kalt, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. 4. In die Formen gießen. Abkühlen lassen.



Emotion Food Company 2024



Ergebnis

Nach dem Abkühlen den strukturierten Ziegenkäse aus der Form nehmen.



Käseplatte – Ziegenkäse, Gruyère und
Camembert – mit Brot, Cornichons und
Oliven



Zusammenfassung des Verfahrens



Die Lebensmittel und Flüssigkeiten werden gewogen, alles wird unter Erhitzen gemixt, damit das EB+ aktiviert wird



Man gießt die Masse in Formen, lässt sie abkühlen und die Pflegekräfte servieren sie unseren Bewohnern

Neue Etiketten



EASY-BASE +

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

Anwendungshinweise

Mit Heizroboter: Die Zutaten und Easy-Base+ in den Roboter geben. Bei etwa 100 °C mixen, bis das Texturierungsmittel vollständig geschmolzen ist.

Ohne Küchenmaschine mit Heizfunktion: Die Zutaten mixen und Easy-Base+, zuvor in Stücke geschnitten oder gerieben, in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Darauf achten, dass Easy-Base+ vollständig geschmolzen ist und keine Partikel mehr sichtbar sind. Die Masse in eine Form Ihrer Wahl gießen und abkühlen lassen.

Aus der Form nehmen und bei 85 °C und 50 % Luftfeuchtigkeit (Profibackofen) regenerieren.

Lagerungs- und Aufbewahrungsbedingungen.

Sterilisiertes Produkt, an einem trockenen und kühlen Ort aufbewahren (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 einzige Nahrungsquelle dienen.

Zutatenliste: Wasser, Agar, Xanthan, Johannisbrot, Guarkernmehl, Konjak.

Hergestellt von

Emotion Food Company SA
Longemalle 21 – CH 1020 Renens
www.emotionfood.ch



Anwendungstipps

Mit Heizroboter: Geben Sie die Zutaten und Easy Base+ in den Roboter. Mischen Sie alles bei etwa 100 °C, bis der Texturgeber vollständig geschmolzen ist.

Ohne Heizroboter: Mischen Sie die Zutaten, schneiden oder reiben Sie Easy Base+ und lassen Sie es in einem Topf schmelzen. Achten Sie darauf, dass Easy Base+ vollständig geschmolzen und gut mit den anderen Zutaten vermischt ist, es sollten keine Partikel mehr sichtbar sein. Gießen Sie die Masse dann in eine Form Ihrer Wahl und lassen Sie sie abkühlen. Zum Schluss entformen, einwickeln und bei 85 °C und 50 % Luftfeuchtigkeit (professionelle Öfen) regenerieren.

Durchschnittliche Nährwerte	Pro 100 g
Energie	68 kcal – 288 kJ
Fett (g)	1,0
- davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,5
Kohlenhydrate (g)	14,5
- Davon Zucker (g)	0,3
Eiweiß (g)	0,3
Salz (g)	0,13

Chargennummer:
Mindestens haltbar bis:

Lagerung und Aufbewahrung

Sterilisiertes Produkt, das an einem kühlen und trockenen Ort gelagert werden muss (maximal 3 Jahre). Nach dem Öffnen maximal 72 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Wichtiger Hinweis: Muss unter ärztlicher Aufsicht verwendet werden und darf nicht als einzige Nahrungsquelle dienen.

Zutatenliste: Wasser, Agar, Garofi, Johannisbrot, Konjak

Nettogewicht

2,4 kg
(30 x 80 g)



7 640155 420037 >