



Preparación

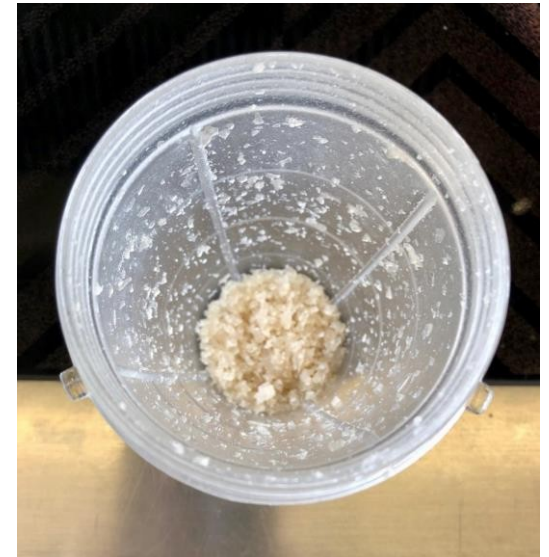
1. Prepare los diferentes ingredientes sólidos, líquidos y Easy-Base+, así como los moldes.



2. Pese los diferentes ingredientes



3. Si no tiene un robot de cocina con función de calentamiento, ¡simplifíquese la vida! Ralle o pulverice el Easy-Base+ y guárdelo en la nevera hasta 5 días.

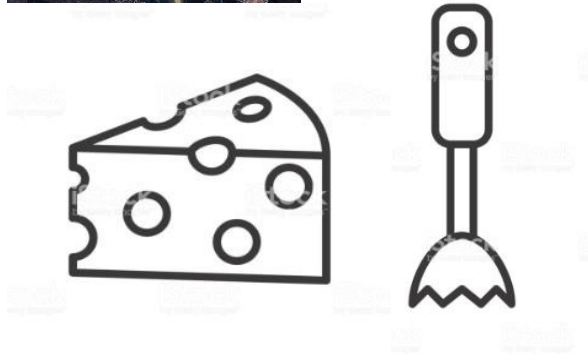


Preparación en la cacerola

1. Caliente la leche y añada el Easy-Base+ en polvo. Remueva mientras calienta.



3. Añada el queso de cabra y mezcle hasta obtener la textura deseada.



4. Vierta en los moldes. Deje enfriar.

2. Una vez que la leche esté caliente, casi hirviendo, el EB+ debe haberse derretido. Para asegurarse, haga la prueba de la cuchara: sumerja una cuchara en el líquido y mire el dorso. No debe verse ninguna partícula de gel.



Preparación con un robot térmico

1. En la batidora con función de calentamiento, ponga la leche y la Easy-Base y mezcle mientras calienta.



2. Una vez que la leche esté caliente (entre 95 y 98 °C), el EB+ debe haberse derretido. Para asegurarse, haga la prueba de la cuchara: sumerja una cuchara en el líquido y mire el dorso. No debe verse ninguna partícula de gel.



3. Añada el queso de cabra y mezcle en frío hasta obtener la textura deseada.



4. Vierta en los moldes. Deje enfriar.



Resultados

Una vez enfriado, desmolde el queso de cabra texturizado.



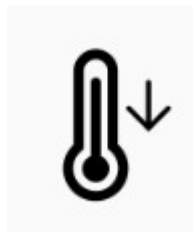
Bandeja de quesos (cabra, gruyère y camembert) acompañada de pan, pepinillos y aceitunas.



Resumen del proceso



Se pesan los alimentos y el líquido, se mezclan todo mientras se calientan para que el EB+ se active



Se vierte en moldes, se enfría y los cuidadores se lo sirven a nuestros residentes

Nuevas etiquetas



EASY-BASE +



Preparado espesante y gelificante para las necesidades nutricionales en caso de disfagia *Espesante y gelificante para las necesidades nutricionales en caso de disfagia*

Consejos de uso

Con robot térmico: poner los ingredientes y Easy-Base+ en el robot. Mezclar todo a unos 100 °C hasta que el texturizante se haya derretido por completo.

Sin robot calentador: mezclar los ingredientes y derretir a fuego lento en una cacerola Easy-Base+, previamente cortado o rallado. Asegurarse de que Easy-Base+ se haya derretido correctamente, no debe quedar ninguna partícula visible. Verter todo en un molde de su elección y dejar enfriar.

Desmoldar y regenerar cubierto con film a 85 °C, con un 50 % de humedad (horno profesional).

Condiciones de almacenamiento y conservación.

Producto esterilizado que debe conservarse en un lugar seco y fresco (máximo 3 años). Una vez abierto, conservar en el frigorífico durante un máximo de 72 horas.

Aviso importante: El producto debe utilizarse bajo supervisión médica y no puede utilizarse como única fuente de alimentación.

Lista de ingredientes: Agua, agar, xantano, algarroba, guar, konjac.

Fabricado por

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

Consejos de uso

Con robot térmico: introduzca los ingredientes y Easy Base+ en el robot. Mezcle todo a unos 100 °C hasta que el texturizante se haya derretido por completo.

Sin robot calentador: mezclar los ingredientes, cortar o rallar Easy Base+ y dejar que se derrita en una cacerola. Asegurarse de que Easy Base+ se haya derretido correctamente y se haya mezclado bien con los demás ingredientes, sin que queden partículas visibles. A continuación, verter en un molde de su elección y dejar enfriar. Por último, desmoldar, envolver en film y regenerar la comida a 85 °C y 50 % de humedad (hornos profesionales).

Valores nutricionales medios	Por cada 100 g
Energía	68 Kcal - 288 kJ
Grasas (g)	1,0
- De los cuales, ácidos grasos saturados (g)	0,5
Hidratos de carbono (g)	14,5
- De los cuales, azúcares (g)	0,3
Proteínas (g)	0,3
Sal (g)	0,13

Almacenamiento y conservación

Producto esterilizado que debe almacenarse en un lugar frío y seco (3 años como máximo). Una vez abierto, conservar en el frigorífico durante un máximo de 72 horas.

Aviso importante: debe utilizarse bajo supervisión médica y no puede utilizarse como única fuente de nutrición.

Lista de ingredientes: agua, agar, garofí, algarroba, konjac.

Peso neto

2,4 kg
(30 x 80 g)



Número de lote:
Consumir preferentemente antes del: