

EASY BASE+ PRESENTAZIONE E CONSIGLI D'USO



Affinché mangiare rimanga uno dei piaceri della vita in qualunque circostanza

Impostazione

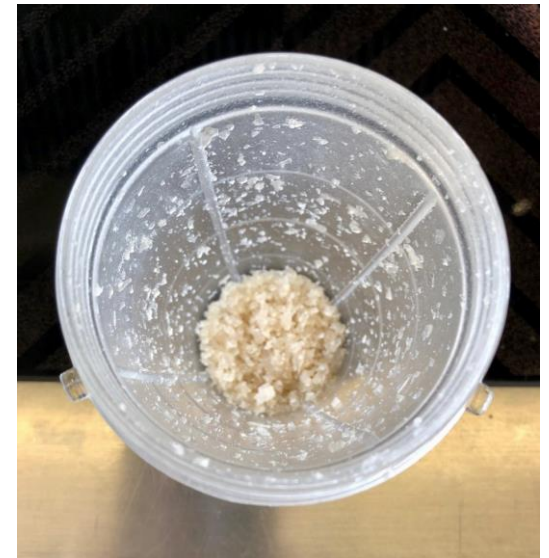
1. Preparare i diversi ingredienti solidi, liquidi, Easy Base+ e gli stampi.



2. Pesare i diversi elementi



3. Se non avete un robot con funzione di riscaldamento, semplificatevi la vita! Grattugiate o sminuzzate in polvere l'Easy Base+ e conservatelo in frigorifero fino a 5 giorni.



Preparazione in pentola

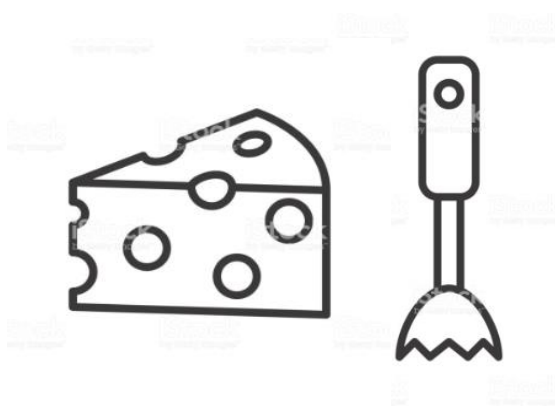
1. Scaldate il latte ed aggiungete l'Easy Base+ in polvere. Rimescolate mentre riscaldate il tutto.



2. Una volta che il latte é caldo, quasi al punto di bollitura, l'Easy Base+ deve essersi fuso. Fate il test del cucchiaino: immergete un cucchiaino nel liquido e quando lo tirate fuori fate bene attenzione che non vi siano grumi sul dorso del cucchiaino.



3. Aggiungete il formaggio di capra e mixate il tutto sino ad ottenere il livello di testura desiderato.



4. Versate il tutto negli stampi e lasciate raffreddare.



Preparazione con un robot con funzione di cottura

1. Versate il latte ed l'Easy Base+ nel robot con funzione di cottura, poi mixate e scaldate il tutto.



2. Una volta che il latte é caldo (circa 95-98°) l'Easy Base+ deve essersi fuso. Per esserne sicuri fate il test del cucchiaino: immergete un cucchiaino nel liquido e verificate che nessuna particella grumosa sia presente sul dorso liscio del cucchiaino.



3. Aggiungete il formaggio di capra e mixate a freddo sino ad ottenere il livello di testura desiderato



4. Versare negli stampi e lasciare raffreddare.



Risultati

Una volta che si sarà raffreddato, liberate dagli stampi le forme di formaggio di capra testurizzato



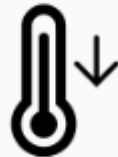
Vassoio di formaggi di capra,
gruviera e camembert,
accompagnati da pane, sottaceti ed
olive testurizzate.



Il processo in sintesi



Si pesano gli alimenti ed il liquido e si mixa il tutto mentre si riscalda in modo che si attivi l'Easy Base+



Si versa negli stampi e si lascia raffreddare prima di liberare dagli stampi e servire.

Le nuove etichette



EASY-BASE +

Préparation épaississante & gélifiante pour les besoins nutritionnels en cas de dysphagie
Thickener & Gelling agent for nutritional needs in case of dysphagia

Conseils d'utilisation

Avec robot chauffant : mettre les ingrédients et Easy-Base+ dans le robot. Mixer le tout à environ 100°C jusqu'à fonte totale du texturant.

Sans robot chauffant : mixer les ingrédients et faire fondre à feu doux dans une casserole Easy-Base+, préalablement découpé ou râpé. S'assurer qu'Easy-Base+ est correctement fondu, aucune particule ne doit être visible. Couler le tout dans un moule au choix et refroidir.

Démouler et régénérer filmé à 85°C, à 50% d'humidité (four professionnel).

Conditions de stockage et de conservation.

Produit stérilisé à conserver dans un endroit sec et frais (3 ans max). Après ouverture, conserver au réfrigérateur 72 h maximum.

Avis important: Le produit doit être utilisé sous contrôle médicale et ne peut pas être utilisé comme seule source d'alimentation

Liste d'ingrédients: Eau, agar, xanthane, caroube, guar, konjac.

Fabriqué par

Emotion Food Company SA
 Longemalle 21 – CH 1020 Renens
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).

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	68 Kcal - 288kJ
Matières grasses (g)	1,0
- Dont Acides gras saturés (g)	0,5
Glucides (g)	14,5
- Dont Sucres (g)	0,3
Protéines (g)	0,3
Sel (g)	0,13

Numéro de Lot:
A consommer de préférence avant le:

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, garof, locust bean, konjac

Poids Net

2,4 Kg
 (30 x 80 g)

