



Professional

Bindemittel –

univerzální zahušťovadlo pro úpravu konzistence pokrmů a nápojů!



Péče o lidi, kteří mají potíže s kousáním, žvýkáním a polykáním přináší mnoho omezí a představuje pro mnohé provozovny velké problémy. Příprava vhodného jídla ve správné konzistenci vyžaduje vysoký stupeň plánování a koordinace od zaměstnanců ve stravovacích provozech, nutričních terapeutů, pečovatelů až po lidi v dalších klíčových oblastech. A toto je přesně místo, kde vás chceme podpořit! Věříme, že vám pomůžeme ke zkvalitnění života těch, kteří musí dočasně nebo dlouhodobě dodržovat speciální úpravu stravy.



Víte, že...

Během našeho života se můžeme dostat do situace, kdy nám nemoc nebo úraz zapříčiní potíže s kousáním, žvýkáním nebo polykáním. Tyto situace přináší mnoho omezení a nutnost změny našich stravovacích zvyklostí, omezení výběru potravin a s tím spojené snížení pestrosti jídelníčku. Dr.Oetker přináší řešení pro každodenní práci ve stravovacím provozu připravujícím jídlo se specifickými požadavky na konzistenci. S našim výrobkem Bindemittel Plus zahušťovadlo připravíte rychle a snadno vyvážené pasírované menu pro své klienty. Vráťte svým klientům radost z jídla, připravíte měkkou stravu usnadňující polykání zcela bez potřeby kousání nebo žvýkání.



Vzhled a chuť: přirozené a příjemné!

Bindemittel Plus zahušťovadlo zaujme zejména chuťovou neutralitou, je bez chuti a vůně, a proto jeho použití pouze upraví konzistenci jídla tak, aby jednotlivé porce byly na první pohled lákavé a vizuálně přitažlivé. Takže lidé, pro které je těžké žvýkat a polykat, si konečně mohou jídlo znovu vychutnat všemi smysly!



Bindemittel Plus zahušťovadlo

Výhody pro pracovníky provozovny

- ✓ modifikovaný bramborový škrob vhodný pro individuální zahuštění tekutin a potravin
- ✓ rezistentní škrob pomáhající zvyšovat citlivost těla na inzulín o 33 - 50%
- ✓ univerzální použití v teplé a studené kuchyni
- ✓ jednoduchá příprava a snadné dávkování
- ✓ neutrální chuť a jeho použití nezmění chuť jídla ani nápojů
- ✓ umožňuje různé druhy konzistence, od mírného zahuštění až po husté pyré
- ✓ umožňuje zahuštění i běžně připravovaných jídel jako jsou omáčky, masové šťávy, ovocné a zeleninové pyré, polévky, pomazánky a další pokrmy
- ✓ ze zahuštěných jídel a nápojů se při stání a regeneraci neodděluje voda
- ✓ snadno rozpustné a nehrudkuje
- ✓ stáním dále nehoustne
- ✓ obsahuje 92 % využitelných sacharidů
- ✓ neobsahuje tuk, a proto je vhodné pro různé druhy diet
- ✓ zahuštěná jídla při šokovém zmrazení a následné regeneraci nemění svou konzistenci
- ✓ rezistentní proti amylóze

Výhody pro pacienty

- ✓ usnadňuje polykání
- ✓ konzistence stravy nevyžaduje žvýkání, neobsahuje hrudky ani vlákna, není lepivá
- ✓ krémová konzistence
- ✓ lze konzumovat lžící nebo vidličkou
- ✓ esteticky upravené jídlo a přirozená barva jídla
- ✓ pestrá nabídka pasírovaných jídel
- ✓ pozitivní zážitek z jídla
- ✓ vhodné pro vegetariány, ovovegetariány a lactovegetariány
- ✓ vhodné pro diabetiky
- ✓ nezpůsobuje nárůst krevního cukru
- ✓ bez přidané soli / přirozený původ z brambor
- ✓ vázaná tekutina se uvolňuje ve střevě a je po vstřebání k dispozici buňkám v těle

Číslo výrobku	Název výrobku	Hmotnost	ks/ktn	EAN kusu	EAN kartonu
1-39-262000	Bindemittel Plus zahušťovadlo	400 g	6 x 400 g	4006733015201	4006733015218